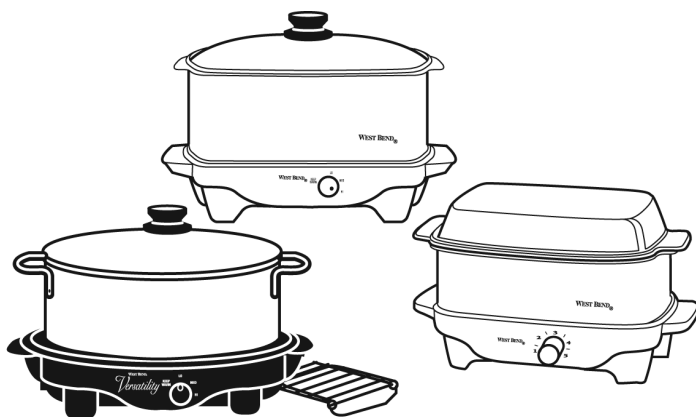


WEST BEND®

HOUSEWARES

5 – 6 Quart Slow Cookers™

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

www.westbend.com

Important Safeguards.....	2
Heat Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Precautions For Use Around Children.....	3
Using Your Slow Cooker	4
Cleaning Your Slow Cooker	5
Care and Use for Insulated Carrying Bag.....	6
Slow Cooking Tips.....	7-8
Temperature Guide.....	9
5-Quart Recipes	10-16
6-Quart Recipes	17-23
Warranty.....	24

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Important Safeguards



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner.
- **For household use only.**



CAUTION

To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



Heat Precautions

- Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or oven mitts if you lift or carry the slow cooker when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot foods or hot liquids.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set metal cooking pot and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
- Do not heat covered and empty slow cooking pot on top of range. If preheating of cooking pot is necessary, preheat without cover on.
- Do not allow covered pot to boil dry on top of range unit.
- Do not set glass cover on hot burner or on oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water.
- Do not use the electrical base on the stovetop, under the broiler, in the oven, in the refrigerator or freezer.



CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



Electricity Precautions

- Do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, or in the refrigerator or freezer.
- Always attach cord to heating base first, then plug cord into electrical outlet. After cooking, unplug cord from electrical outlet letting heating base cool completely before removing cord and before cleaning.
- Your slow cooker has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the slow cooker (wattage is stamped on the underside of the slow cooker base). Position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other surface area.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance during operation.



CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

Precautions For Use Around Children

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the slow cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using Your Slow Cooker – First Use

1. Before using, wash slow cooker pot, cover and roasting rack (if included) with hot soapy water, rinse and dry.
 2. Wipe non-stick finish of slow cooker heating base with a damp cloth and dry.
 3. Wipe the non-stick finish on inside of cooking pot with a teaspoon of vegetable cooking oil using a paper towel. This will condition the non-stick finish to prevent sticking. **NOTE:** Do NOT use shortening or butter to condition the finish. Leave a light film of oil on finish. The non-stick finish will need to be reconditioned after each time the cooking pot is 1) cleaned in an automatic dishwasher, 2) the finish is treated with a special cleaner, 3) the finish is cleaned with lemon juice or vinegar is used to remove a mineral film, or 4) when sticking becomes a problem during use. **DO NOT CONDITION NON-STICK SURFACE OF SLOW COOKER HEATING BASE BEFORE USING AS A SLOW COOKER.** Non-stick finish of heating base should only be conditioned when it is used as a grill.
- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

Using Your Slow Cooker – Everyday Use

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into slow cooker pot, cover and place cooking pot onto heating base. If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, place slow cooker pot directly on range top unit over medium heat. After foods are browned or cooked, transfer cooking pot to heating base. Note: Use only plastic, rubber, wooden or non-metal cooking tools in metal cooking pot. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface.
3. Attach cord to base, then plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
4. Slow cooker base will offer heat settings Keep Warm, LO, Med and HI or be numbered 1-5. Heat setting #1 should only be used to warm dinner rolls, muffins, etc. Heat setting Keep Warm (#2) should only be used to keep cooked foods warm for serving, whereas LO (#3), Med (#4) and HI (#5) are to be used for actual cooking of foods. Set dial directly at setting or anywhere between for complete temperature control. **NOTE:** DO NOT USE A HEAT SETTING BELOW LO (#3) FOR ACTUAL COOKING OF RAW FOODS AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS.

Set heat setting and cook food for recommended time as given in recipe. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 7 to 10 hours of cooking at LO (#3), 4 to 6 hours of cooking at Med (#4) or 2 to 3 hours of cooking at HI (#5). Meats will become most tender when cooked for the longer time at the lower heat setting. Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of temperature. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients.

Cleaning Your Slow Cooker

1. Allow the entire unit (base, metal cooking pot, rack, cover) to cool completely before cleaning. Set metal cooking pot and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. **NOTE:** Do not run cold water over hot glass cover as it may crack if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth.
3. Metal cooking pot, rack and glass cover may be washed using hot soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. The non-stick surface of the cooking pot must be reconditioned with cooking oil after it is cleaned in a dishwasher to restore the non-stick properties. **DO NOT WASH PLASTIC COVER IN DISHWASHER AS IT MAY WARP AND NOT FIT COOKING POT PROPERLY.** Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers as damage can occur. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with hot soapy water, rinse and dry.

Condition Non-Stick Finish: Just before using base as a grill, condition the non-stick finish with a teaspoon of cooking oil. Wipe oil evenly over finish, leaving a light film of oil. **DO NOT** use shortening or butter to condition finish.

Clean After Grilling: Always unplug cord from electrical outlet and allow base to cool completely before cleaning. With a spoon or baster, remove any fat or grease that has collected on the grill surface. Wipe oil residue from base with paper toweling. Wipe non-stick finish with a damp soapy dishcloth or nylon-scouring pad recommended for non-stick finishes. Clean finish thoroughly, wiping base several times with a clean damp cloth to remove soap residue.

If a tacky oil film forms on the non-stick finish of base, wipe with a dry cloth to remove. If this residue is not removed, it will adhere to the finish when reheated and become impossible to remove.

Care and Use For Insulated Carrying Bag (if included)

Tips For Safe Use:

- Food must be prepared in slow cooker to retain safe serving temperature during transportation. To help retain this temperature, cover cooking pot with plastic lid and slow cooker cover, place slow cooker in carrying bag and zip closed as quickly as possible.
- Food must always be properly prepared and thoroughly cooked before placing slow cooker in insulated carrying bag.
- Food should not be kept in insulated carrying bag for more than 2 hours to avoid food spoilage. This time will be reduced if bag is kept in a cold area.
- Always use plastic lid when transporting slow cooker in carrying bag.
- DO NOT USE PLASTIC LID FOR COOKING. Plastic lid is designed for use during transporting and/or storage in refrigerator or freezer ONLY.
- Plastic lid does not completely seal cooking pot. Do not overfill cooking pot as spillage may occur.
- When removing plastic lid from heated foods, use care as condensation may form on underside of lid.
- Insulated carrying bag must be completely zipped and carried level to help reduce leaking or spilling.
- Do not put carrying bag or plastic transport cover in any oven.
- Do not plug appliance into an electrical outlet while the slow cooker is still in the carrying bag or has the plastic transport cover on.

To Use:

1. Unzip insulated carrying bag and open cover. Position interior straps one to the front and one to the back.
2. Remove cord from slow cooker heating base, fold and place in carrying bag behind back strap. Don't forget to include the cord.
3. Remove cooking pot, set on heat-resistant surface. Remove slow cooker glass cover and carefully place plastic lid onto cooking pot.
4. Place heating base in carrying bag, covered cooking pot on base and slow cooker glass cover on top of plastic lid.
5. While securing slow cooker cover, carefully lift back strap over covered slow cooker, being sure to go over top knob of cover if featured on your slow cooker. Bring front strap up, insert clip in notch of back strap, securing slow cooker in carrying bag.
6. Close cover and zip bag closed. Bring exterior handles around bag and secure with Velcro strap.
7. Upon arrival at destination, remove slow cooker from insulated carrying bag. Remove plastic lid and replace with the glass slow cooker cover. Plug into electrical outlet and heat at Keep Warm (#2) for serving.

To Clean:

1. Wash plastic lid in hot soapy water, rinse and dry. Lid can also be cleaned in dishwasher, **top rack only**.
2. Wash insulated carrying bag with mild soap and a damp cloth. Wipe clean and dry completely before storing.

Tips For Adapting Recipes To Slow Cooking

Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember.

Amount of Liquid: Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to pot; add only enough liquid to cover ingredients.

Amount of Seasoning: Reduce amount of seasoning in proportion with reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground forms.

Slow Cooking Meat: Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooker pot on top of the range before slow cooking.

Slow Cooking Vegetables: Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

Slow Cooking Raw Meats and Vegetables: Most raw meat and vegetable combinations need at least 4 to 6 hours of cooking at Med (#4) or 7 to 10 hours at LO (#3).

Slow Cooking Fish and Seafood: Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at HI (#5).

Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese: Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.

Rice and Pasta: Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in pot and heat is set at LO (#3) or higher.

Dumplings: Dumplings may be cooked in broth or gravy at HI (#5). Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook, covered, for 30 minutes.

Thickening Juices for Gravies and Sauces: To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at HI (#5). Solid foods may be removed first.

Don't Remove Cover During Cooking: To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.

Using Cooking Tools on Non-Stick Finish: The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber and wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.

Tips For Adapting Recipes To Slow Cooking cont.

Using Cooking Pot on Top of Range: The slow cooker pot (without heating base) can be used for range top cooking. Place pot on large range unit. Use medium to low heat. The use of low to moderate heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of pot. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING POT AND COVER ON RANGE UNIT.

When cooking meats, preheat empty cooking pot over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in pot. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover pot and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking pot to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at HI (#5).

Using Cooking Pot in Oven: The slow cooker pot (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350°F/177°C. If cooking pot is to be covered, use only glass cover in oven; do not use a plastic cover, as damage will occur. Cooking pot may be covered with aluminum foil for oven use. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING POT IN OVEN.

DO NOT USE METAL COOKING POT IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING POT OR OVEN.

Using Glass Casserole Cover as a Casserole Dish: (if included, Not Plastic Cover) Your slow cooker may have a glass casserole style cover that when inverted can be used as a 1½-quart casserole dish. The casserole cover may be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 400°F/205°C, or in a microwave oven. Do not use cover under a broiler or browning unit or in a toaster oven. **NOTE:** to prevent damage to cover, property damage, or personal injury, do not use glass cover on range top unit as it could shatter due to sudden temperature change.

Using Roasting Rack (if included): Your slow cooker may include a small wire roasting rack for use in roasting meat and poultry. To use rack, simply place into bottom of slow cooker pot and place roast, chicken or ham onto rack. Add a small amount of liquid to pot before cooking. If you wish, the meat can be browned in cooking pot on top of range before roasting. The rack can also be used for steaming fresh vegetables such as broccoli and corn-on-the-cob. Add 1 cup of water to cooking pot to steam vegetables. Cook on top of range over medium to medium-low heat or on heating base at HI (#5) to desired doneness.

Using Electric Base With Other Utensils: The slow cooker base may be used as a warming and cooking unit for heatproof utensils other than the slow cooker pot, such as a heatproof casserole dish. DO NOT USE PLASTIC COOKING OR SERVING DISHES ON THE BASE. To ensure safe use make certain dish rests securely on base before using it to cook or warm.

Bread, Cakes & Desserts: For oval shaped slow cooker use a 8 x 4-inch loaf pan; for oblong shaped slow cooker use a 9 x 5-inch loaf pan. To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of slow cooker pot. Cover and bake according to recipe.

Grilling Food and Temperature Guide

Note: It is not necessary to grease grilling surface before using as surface has a non-stick finish. Preheat grill base at Med (#4) or HI (#5) for 5 minutes.

<u>Food</u>	<u>Setting</u>	<u>Time</u>	<u>Grilling Tips</u>
Eggs, fried (up to 3)	Med (#4)	3 min/side	Fry with or without cooking oil or butter.
Eggs, scrambled (up to 4)	Med (#4)	5 min	In mixing bowl, combine 4 eggs, ¼ cup milk, ¼ tsp. salt and dash pepper. Pour onto base and stir until egg mixture is cooked.
Frankfurters, (up to 10)	Med (#4)	12 min	Place on ungreased grill. Turn with tongs to prevent bursting.
French Toast, (2 slices)	Med or HI (#4-5)	3 min/side	Dip bread in egg-milk mixture. Place bread on grill. (Recipe for 6 bread slices: combine 1 beaten egg, 1 cup milk and 1 tsp. salt)
Hamburgers, 2 at a time (¼-lb. each)	Med (#4)	Med-Well: 7 min/side	Place on ungreased grill. During cooking, remove excess fat with spoon or baster
Pancakes, 2 at a time	Med or HI (#4-5)	1 min/side	Add 2 tbsp. melted butter, or cooking oil to package mix batter. Bake until bubbles appear, turn and bake other side.
Pork Chops, 2 center-cut chops (½-inch thick)	Med (#4)	10 min/side	Place on ungreased grill. Pork should be served well-done.
Sandwiches, 2 at a time	Med or HI (#4-5)	5 min/side	Place filling between slices of bread. Spread outside of bread with softened butter.
Sausage Links, up to 10	Med (#4)	20 min	Turn every 5 minutes for even browning. Remove fat as it collects with spoon or baster.
Smoked Sausage Links, up to 10 regular or 20 cocktail	Med (#4)	5 min	Turn at 2½ minutes.
Keep warm for serving	Keep Warm (#2)		Place hot hors d'oeuvres, canapés or grilled foods on grill to keep warm for serving.
Do Not Preheat Bacon, (up to 7 slices)	Med (#4)	6 to 7 min/side	Turn and separate slices as bacon cooks. Remove excess fat with spoon or baster

NOTE: Watch carefully when frying fatty foods so that grease does not run off the grilling surface down the sides of the base, if grease overflows, it could damage electrical parts inside of base.

5-Quart Recipes

Try some of our favorite recipes using the West Bend® Housewares, LLC Slow Cooker that we have included on the following pages to get you started.

Beef Vegetable Soup		
1½	Lbs	Beef soup bones or 1 pound beef short ribs
1½	Qts	Water
1	Tsp	Salt
¼	Tsp	Pepper
2		Carrots, chopped
2		Ribs celery, chopped
2		Potatoes, peeled and chopped
1		Small onion, chopped
1		Bay leaf
1	16 oz	Can whole tomatoes, undrained

1. Place soup bone, water, salt, pepper, carrots, celery, potatoes, onion and bay leaf into slow cooking pot. Cover and slow cook at LO (#3) for 6 to 7 hours.
2. Remove soup bone and cool slightly. Remove meat from bones and return to soup with tomatoes. Cover and slow cook an additional hour. Noodles or barley may be added, if desired. Makes 6 servings.

Chili		
1½	Lbs	Ground beef
1	Cup	Onion – chopped
1	Cup	Green pepper, chopped
1		Clove garlic, minced
1	28 oz.	Can whole tomatoes, undrained
1	16 oz.	Can kidney beans, undrained
1½	Tbsp	Chili powder
1	Tsp	Salt
1	Tsp	Ground cumin
½	Tsp	Pepper

1. Brown ground beef with onion and green pepper in slow cooking pot over medium heat of range unit. Remove excess grease.
2. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add remaining ingredients, stir to blend. Cover and slow cook at LO (#3) for 7 to 8 hours. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 6 to 8 servings.

Hearty Chicken Noodle Soup

2	Lbs	Chicken parts, skinned if desired
5	Cups	Water
1		Medium onion, chopped
4		Carrots, cut into ½-inch pieces
4		Ribs celery, cut into ½-inch pieces
1	16 oz.	Can whole tomatoes, cut up
1	Tbsp	Instant chicken bouillon
1	Tbsp	Minced parsley
1	Tsp	Salt
½	Tsp	Dried rosemary
¼	Tsp	Pepper
1	Cup	Uncooked fine egg noodles

1. Combine all ingredients, except egg noodles, in slow cooking pot. Cover and cook at LO (#3) for 6 to 8 hours or at HI (#5) for 3 to 4 hours or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from cooking pot and set aside to cool slightly. Increase heat to HI (#5) and add noodles, stirring to blend. Cover and continue to cook for 30 minutes.
3. Meanwhile, remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking pot to heat as noodles finish cooking. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 6 servings.

Corned Beef and Cabbage

3 – 4	Lb	Corned beef brisket
1		Medium onion – sliced
½	Tsp	Celery seed
½	Tsp	Mustard seed
1		Clove garlic – minced
1		Bay leaf
		Water
1		Small head cabbage – cut into wedges

1. Place brisket with liquid and spices from package in slow cooking pot. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket (about 4 cups). Cover and cook at LO (#3) for 7 to 9 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at LO (#3). Discard cooking liquid and spices. Makes 6 servings.

Oriental Chicken		
2½-3	Lbs	Chicken, cut up
1	Cup	Chicken broth
¼	Cup	Lemon juice
½	Cup	Chopped onion
1½	Tsp	Salt
¼	Tsp	Pepper
1	8 oz.	Can tomato sauce
1	6 oz.	Package frozen pea pods or 1 10 oz. Package frozen peas, thawed
1	8 oz.	Can sliced water chestnuts, drained
1	4 oz.	Can mushrooms stems and pieces, drained
2	Tsp	Soy sauce

1. Brown chicken pieces in slow cooking pot with a small amount of oil over medium heat of range unit. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add broth, lemon juice, onion, salt and pepper. Cover and slow cook at LO (#3) for 6 to 8 hours or until chicken is tender.
2. Remove chicken pieces and place on warm platter. Increase heat to HI (#5). Add remaining ingredients; bring to boil. Thicken if desired with cornstarch and water. Pour over chicken for serving or place chicken pieces into cooking pot for serving and reduce heat to LO (#3). Makes 4 to 6 servings.

Company Chicken		
3	Lbs	Chicken parts, skinned if desired
		Salt and pepper to taste
2	10½ oz.	Cans condensed cream of mushroom soup
2	10½ oz.	Cans condensed tomato soup
¼	Cup	Flour
2		Cloves garlic – minced
1	16 oz.	Jar small whole onions – drained, OR 1 large onion – sliced and separated into rings

1. Season chicken parts with salt and pepper and place into slow cooking pot. In bowl, combine remaining ingredients, stir well to blend. Pour over chicken.
2. Cover and cook at LO (#3) for 6 to 7 hours or at HI (#5) for 3 to 4 hours. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 6 servings.

Herb Pork Roast	
1 Tsp	Salt
1 Tsp	Thyme
½ Tsp	Sage
½ Tsp	Ground cloves
1 Tsp	Grated lemon peel
4-5 Lb	Pork roast, boneless or bone-in
4	Large cloves garlic, quartered
2 Tbsp	Water, optional
2 Tbsp	Cornstarch - optional

1. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub into pork roast. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces.
2. Place roast in slow cooking pot. Cover and cook at LO (#3) for 7 to 9 hours or at HI (#5) for 4 to 5 hours. Insert meat thermometer into roast to ensure internal temperature is 170°F/77°C or higher before serving. Allow roast to stand 10-15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy, if desired. Dissolve 2 tablespoons cornstarch in 2 tablespoons water. Stir slowly into juices until thickened at HI (#5). Makes 8 servings.

Beef Roast with Vegetables	
3½-4 Lb	Beef roast
	Salt and pepper to taste
1	Large onion – quartered or sliced
6	Carrots – peeled and cut into 1-inch pieces
6	Medium potatoes – scrubbed, quartered and halved
½ Cup	Water

1. Brown roast in cooking pot on top of range over medium heat. Season as desired. Transfer cooking pot to heating base using hot pads.
2. Place vegetables around roast. Add water. Cover and slow cook at LO (#3) for 6 to 8 hours or at Med (#4) for 4 to 5 hours. Juices that collect may be thickened for gravy, if desired. Makes 6 servings.

Slow Cooker Baked Beans

4	Cups	Dried navy beans
8	Cups	Water
1	Tbsp	Salt
1		Medium onion – chopped
½	Lb	Salt pork – cut into 1-inch cubes
½	Cup	Molasses
½	Cup	Catsup
¼	Cup	Brown sugar
2	Tsp	Dry mustard

1. Rinse and sort beans. Place beans, water, salt, onion and salt pork in slow cooking pot. Cover and cook at LO (#3) for 13 to 15 hours or overnight until beans are tender. Cooking time of beans can be reduced by precooking method as follows: Place beans and water in slow cooking pot. Place pot on range top unit and bring to a boil over medium heat. Boil 2 minutes. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add salt, onion and salt pork, stirring to blend. Cover and cook at LO (#3) for 3 to 4 hours until beans are tender.
2. Drain beans, reserving 2 cups liquid. Return beans to cooking pot. In bowl combine reserved bean liquid with remaining ingredients. Pour over beans and stir to blend. Cover and cook at LO (#3) for 3 to 4 hours. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 10 to 12 servings.

Pork and Kraut Dinner

4		Lean pork steaks, about 2 pounds
2	Tbsp	Raw rice
½	Tsp	Salt
½	Tsp	Pepper
1	Tsp	Sugar
1	Tbsp	Caraway seed
1	28 oz.	Can sauerkraut, rinsed in cold water
1	Cup	Tomato juice
¼	Cup	Water

1. Place ingredients in slow cooking pot in order as listed in recipe. Cover and cook at LO (#3) for 6 to 8 hours or HI (#5) for 3 to 4 hours. Six pork chops may be substituted for pork steak, if desired. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 4 to 6 servings.

Ham Stroganoff	
2 Tbsp	Butter or margarine
1 Cup	Minced onion
8 Cups	(2-pounds) precooked ham, cut into ¼-inch strips
1 8 oz.	Can mushroom stems and pieces, drained, reserve liquid
2 10½ oz.	Cans condensed cream of mushroom soup
1 Cup	Sour cream

1. Sauté onion in butter in slow cooking pot over medium-low heat of range unit. Transfer cooking pot to heating base using hot pads.
2. Add ham strips and drained mushrooms to cooking pot. In bowl combine, reserved mushroom liquid with soup. Pour over ham mixture; stir to blend.
3. Cover and cook at LO (#3) for 3½ to 4½ hours or until heated. Stir in sour cream 15 minutes before serving. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Serve over cooked noodles, rice or chow mein noodles. Makes 6 servings.

Pepper Steak	
1½ Lbs	Round steak, cut into thin strips
1	Clove garlic, minced
1 Cup	Chopped onion
½ Tsp	Salt
¼ Tsp	Pepper
¼ Tsp	Ginger
1 Tsp	Sugar
½ Cup	Soy sauce
1	Large green pepper, cut into thin strips
4	Tomatoes, cut into eighths, or 1 1-pound can whole tomatoes, undrained
1 Lb	Can bean sprouts, drained
1 Tbsp	Cornstarch
½ Cup	Cold water

1. Brown steak in slow cooking pot on range unit over medium heat. Transfer cooking pot to heating base using hot pads.
2. In a small bowl, combine garlic, onion, salt, pepper, ginger, sugar and soy sauce. Pour over steak. Cover and slow cook at LO (#3) for 6 to 8 hours or Med (#4) for 4 to 5 hours.
3. Add green pepper, tomatoes and bean sprouts, stir to blend. Slow cook an additional hour. Just before serving, increase heat to HI (#5). Combine cornstarch and water. Gradually add to pepper steak, stirring until thickened. Reduce to Keep Warm (#2) for serving. Makes 4 to 6 servings.

Barbecued Spareribs

3½-4	Lbs	Country style pork ribs
1	10½ oz.	Can condensed tomato soup
½	Cup	Cider vinegar
½	Cup	Brown sugar
1	Tbsp	Soy sauce
1	Tsp	Celery seed
1	Tsp	Chili powder

1. Trim excess fat off ribs. Place ribs in slow cooking pot.
2. In mixing bowl combine all other ingredients and pour over ribs.
3. Cover and slow cook at LO (#3) for 7 to 8 hours, Med (#4) for 5 to 6 hours, or HI (#5) for 3 to 4 hours. Reduce to Keep Warm (#2) for serving. Makes 4 servings.

Fish Chowder

2	Lbs	Fresh or frozen fish fillets (haddock, perch, cod, flounder)
2	Tbsp	Lemon juice
4		Slices bacon
1	Cup	Chopped onion
¼	Cup	Diced celery
4		Medium potatoes, cut into cubes
4	Cups	Hot water
1	16 oz.	Can stewed tomatoes
1	Cup	Diced carrots
2	Tsp	Salt
¼	Tsp	Pepper
1	Tbsp	Worcestershire sauce
2	Tbsp	Dry sherry, optional

1. Cut fish into chunks and remove bones. Sprinkle with lemon juice. Cover and refrigerate.
2. Fry bacon in slow cooking pot on range top over medium heat until crispy. Drain on paper toweling, crumble and set aside.
3. Sauté onion and celery in bacon drippings until brown. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add potatoes, water, tomatoes, carrots, salt and pepper to cooking pot. Stir to combine. Cover and cook at LO (#3) for 4 to 5 hours or at HI (#5) for 2 to 3 hours.
4. Drain lemon juice from fish. Add fish, Worcestershire sauce and sherry to cooking pot. Simmer for 1 hour or until fish flakes easily with fork. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Garnish with crumbled bacon. Makes 6 to 8 servings.

6-Quart Recipes

Italian Round Steak	
2 Lbs	Beef round steak, ½-inch thick, cut into 8 serving pieces
2	Beef bouillon cubes
1 28 oz.	Can whole tomatoes, drain and reserve liquid
1¼ Cups	Liquid, (reserved tomato liquid plus enough hot water to make 1¼ cups)
1 Cup	Chopped onion
1	Garlic clove, finely cut
1 Tsp	Salt
½ Tsp	Pepper
½ Tsp	Oregano
1½ Tsp	Worcestershire sauce
¼ Cup	Cornstarch
¼ Cup	Cold water

1. Place steak pieces in pot. In a small bowl, dissolve bouillon cubes in reserved tomato liquid/hot water.
2. In a small bowl, combine tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, oregano and Worcestershire sauce. Pour over steak. Add bouillon-liquid mixture.
3. Cover pot and place on base. Heat at LO (#3) for 8 to 9 hours. To thicken liquid, increase heat to HI (#5) 15 minutes before serving. In a small bowl, combine cornstarch and water. Stir into hot liquid and thicken. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 8 servings.

Chicken and Dumplings	
3 Lb	Can whole canned chicken, undrained
2 Cups	Packaged Bisquick mix
¾ Cup	Milk
1 Tbsp	Snipped parsley

1. Cut up chicken and place in pot with broth from can. Cover and place pot on base. Heat at LO (#3) for 1½ to 2 hours until chicken is hot and broth simmers.
2. In a small bowl, combine Bisquick mix, milk and parsley. Mix just until moistened. Increase heat to HI (#5). Drop dumpling mixture by spoonfuls over steaming chicken. Cover pot and steam 30 minutes. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Dumplings are best when served immediately. Makes 4 servings.

Cheese Curried Entree

2	10 oz.	Packages frozen chopped broccoli, partially thawed
3	Cups	(³ / ₄ pound) diced cooked ham, turkey or chicken
1	11 oz	Can condensed cheddar cheese soup
1	Cup	Water
¹ / ₂	Cup	Salad dressing or mayonnaise
¹ / ₄	Cup	Finely chopped onion
1	Tbsp	Lemon juice
¹ / ₂	Tsp	Curry powder
¹ / ₂	Cup	Slivered almonds, optional

1. Place broccoli evenly in bottom of pot. Add ham, turkey or chicken
2. Combine soup, water, mayonnaise, onion, lemon juice and curry powder in small mixing bowl; stir to blend. Pour soup mixture into pot.
3. Place pot on base, cover and simmer at Med (#4) for 2 hours or LO (#3) for 3 to 4 hours until broccoli is fork tender. If desired, add almonds just before serving. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Serve over toast or hot biscuits. Makes 8 to 10 servings.

Country Ribs with Apples 'N Kraut

3	Lbs	Lean country-style pork ribs, trimmed of any excess fat
		Salt and pepper
1	16 oz	Can sauerkraut, undrained
1		Medium onion, thinly sliced and separated into rings
1	8 oz	Can mushrooms stems and pieces, drained
1		Large or 2 small apples, cored and cut into wedges
¹ / ₄	Cup	Brown sugar
¹ / ₂	Tsp	Celery seed

1. Preheat pot on electric or gas range top heating unit over medium heat. Add ribs in batches to brown. Season with salt and pepper.
2. Return all ribs to pot. Layer sauerkraut, onion, mushrooms, apple wedges and brown sugar over ribs. Sprinkle with celery seed.
3. Place pot on base, cover and cook at LO (#3) for 7 to 9 hours or at HI (#5) for 3 to 4 hours until meat is tender. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 6 servings.

German Beef Stew

1½ Lbs	Beef chuck, cut in 2-inch cubes
2 Tbsp	Flour
½ Tsp	Celery salt
¼ Tsp	Garlic powder
½ Tsp	Ground ginger
¼ Tsp	Pepper
1 Lb	Can whole tomatoes, undrained
2 Cups	Thinly sliced carrots
¼ Cup	Sherry cooking wine
¼ Cup	Dark molasses
¼ Cup	Raisins

1. Place beef in pot. In a small bowl, combine flour, celery salt, garlic powder, ground ginger and pepper. Sprinkle over beef.
2. In a bowl, combine tomatoes, carrots, wine and molasses. Pour over beef.
3. Cover and place pot on base. Simmer at LO (#3) for 6 to 8 hours or Add raisins 30 minutes before serving. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Serve over hot cooked noodles. Makes 6 servings.

Beef with Cauliflower

1 Lb	Thinly-sliced beef round steak, cut in 1-inch squares
1	Small head cauliflower, broken into flowerettes (4 cups)
1 Cup	Sliced green onions with tops
1	Garlic clove, finely cut
1 Tsp	Sugar
1 10½ oz.	Can beef broth
¼ Cup	Soy sauce
1	Green pepper, cut in ¾-inch squares
3 Tbsp	Tapioca

1. In pot, place steak squares, cauliflower, onions, garlic, sugar, beef broth and soy sauce.
2. Cover and place pot on base. Simmer at LO (#3) for 3½ to 4 hours.
3. Increase heat to HI (#5). Add green pepper and tapioca. Cover and simmer 30 minutes. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Serve over rice. Makes 4 to 6 servings.

Roasted Capon Chicken

5½-6 Lb	Capon roasting chicken
2 Tsp	Seasoned salt
1 Tsp	Paprika

1. Place metal rack in low position in pot. Place chicken on rack. Insert meat thermometer into thickest part of upper thigh. Sprinkle chicken with seasoned salt and paprika.
2. Cover pot and place on base. Roast at HI (#5) for 5 to 6 hours or until meat thermometer reaches 190 °F/88 °C. Remove chicken from pot and serve. Makes 6 to 8 servings.

Saucy Beef

1½ Lbs	Lean beef chuck, cut in 1-inch cubes
1 8 oz.	Can tomato sauce
1 10¾ oz.	Can condensed cheese soup
1 Tsp	Garlic salt
⅛ Tsp	Pepper
2 Tbsp	Tapioca

1. Place beef cubes evenly in bottom of pot. In a small bowl, combine tomato sauce, soup, garlic salt and pepper; blend well. Pour over beef.
2. Cover and place pot on base. Simmer at LO (#3) for 4 hours.
3. Increase heat to HI (#5). Stir tapioca into liquid. Cover and heat for 30 minutes or until liquid thickens. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Serve over rice. Makes 6 servings.

Fresh Applesauce

5 Lbs	Cooking apples
1 Cup	Water
	Sugar

1. Wash apples. Remove stems and cut into quarters. Place in pot with water and cover. Heat on HI (#5) for 2 hours or until tender. Stir after 1 hour.
2. Place apples in sieve and puree. Measure applesauce and put back into pot. For each cup of applesauce add ¼ cup sugar. Cover and heat on base at HI (#5) for 1 hour. Stir occasionally. Makes 4½ pints or 9 cups.

Cranberry Nut Bread

2 Cups	(8-ounces) fresh or frozen cranberries
½ Cup	Walnuts
2 Cups	Flour
1 Cup	Sugar
1½ Tsp	Baking powder
½ Tsp	Baking soda
½ Tsp	Salt
6 Tbsp	Butter or margarine
1	Egg
1 Tbsp	Grated orange peel
½ Cup	Orange juice

- Grease 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered pot on base and preheat at HI (#5) while mixing ingredients.
- Grind cranberries and walnuts with coarse blade of food chopper. In a large mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, baking soda and salt. Cut in butter or margarine to form a coarse mixture. Make an indentation in mixture and add egg, orange peel and orange juice. Beat only until lumps disappear. Add chopped cranberries and walnuts. Stir until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in pot.
- Cover and bake at HI (#5) for 3 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of bread. If cake tester comes out clean, bread is done. If batter clings to cake tester, continue baking for 15-minute intervals. Remove bread from pan and cool on rack. Makes a 1½-pound loaf.

Scandinavian Rice Pudding

4	Eggs, beaten
1 Qt	Milk, scalded
1 Cup	Sugar
1 Tsp	Vanilla
½ Tsp	Cinnamon
¼ Tsp	Nutmeg
⅔ Cup	Chopped dates or raisins
3-3½ Cups	Cooked rice

- In pot, combine all ingredients. Cover and place on base.
- Cook at LO (#3) for 2 hours. Stir after 1 hour. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving or chill in refrigerator and serve cold. Serve with light cream, if desired. Makes 10 to 12 servings.

Applesauce Bread

2 Cups	Flour
½ Cup	Sugar
¼ Cup	Brown sugar
1 Tsp	Baking powder
1 Tsp	Baking soda
1 Tsp	Cinnamon
½ Tsp	Nutmeg
1 Tsp	Vanilla
½ Cup	Shortening
1 Cup	Applesauce
2	Eggs
½ Cup	Chopped nuts

1. Grease bottom only of a 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered pot on base and preheat at HI (#5) while mixing ingredients.
2. In large mixing bowl combine all ingredients except nuts. Beat with electric mixer at medium speed until well blended. Stir in nuts. Pour batter into pan. Place pan in pot.
3. Cover and bake at HI (#5) for 1 hour and 15 minutes. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of bread. If cake tester comes out clean, bread is done. Remove loaf from pan and cool on rack completely before slicing. Makes a 1½-pound loaf.

California Chicken

3 Lb	Chicken, quartered
1 Cup	Orange juice
½ Cup	Chili sauce
2 Tbsp	Soy sauce
1 Tbsp	Molasses
1 Tsp	Dry mustard
1 Tsp	Garlic salt
2 Tbsp	Chopped green pepper
3	Medium oranges, sliced into half cartwheels OR 1 13½-ounce can mandarin oranges, drained

1. In bottom of pot, arrange chicken quarters. In a small bowl, combine orange juice, chili sauce, soy sauce, molasses, dry mustard and garlic salt. Pour over chicken.
2. Cover pot and place on base. Simmer at LO (#3) for 4½ to 5 hours. Add green pepper and oranges 30 minutes before serving. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 4 servings.

Vegetable-Frank Chowder

½ Cup	Chopped onion
½ Cup	Thinly-sliced celery, cut diagonally
1 16 oz.	Can whole kernel corn, undrained
1 16 oz.	Can whole tomatoes, undrained
5-6	(8-ounces) frankfurters, cut into ½-inch slices
½ Cup	Water
2 Tbsp	Chopped parsley
½ Tsp	Salt
½ Tsp	Sugar
½ Tsp	Leaf basil
¼ Tsp	Hot pepper sauce

1. Place all ingredients in pot. Break up tomatoes with spoon.
2. Cover and place on base. Simmer at LO (#3) for 2 to 3 hours. Reduce heat to Keep Warm (#2) for serving. Makes 6 to 8 servings.

Carrot Cake

2 Cups	Flour
2 Cups	Sugar
1 Tsp	Baking soda
1 Tsp	Salt
1 Cup	Vegetable oil
4	Eggs
3 Cups	Grated carrots
1 Tsp	Cinnamon

1. Grease bottom only of a 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered pot on base and preheat at HI (#5) while mixing ingredients.
2. In mixing bowl, sift flour, sugar, baking soda and salt. Add vegetable oil and stir until ingredients are moistened. Add eggs one at a time, beating well after each egg is added. Stir in grated carrots and cinnamon until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in pot.
3. Cover and bake at HI (#5) for 2 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of cake. If cake tester comes out clean, cake is done. If batter clings to cake tester, continue baking in 15-minute intervals. Remove cake from pan and cool on rack. Frost with softened cream cheese, if desired. Makes a 1½-pound cake.

Product Warranty

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of a household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at housewares@westbend.com. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

Replacement Parts

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at www.westbend.com: Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095



Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

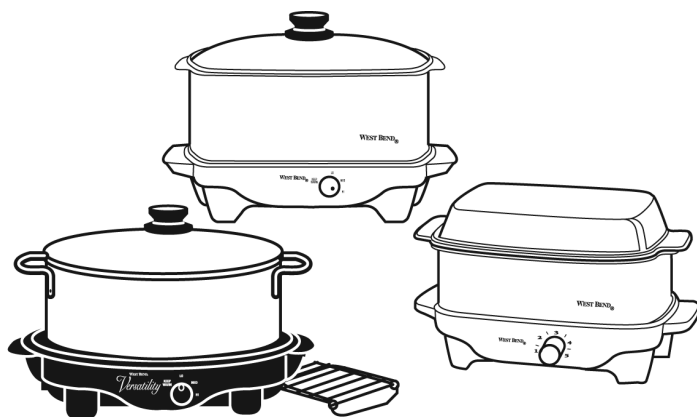
Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

WEST BEND®

HOUSEWARES

Slow Cookers™ 5-6 litres

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® Housewares sur notre site Web :

www.westbend.com

Mises en garde importantes	2
Précautions liées à la chaleur	2
Précautions liées à l'électricité	3
Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants	3
Mode d'emploi de la mijoteuse	4
Nettoyage de la mijoteuse	5
Entretien et mode d'emploi de la housse de transport isotherme	6
Conseils de cuisson	7-8
Guide de température	9
Recettes 5 litres	10-16
Recettes 6 litres	17-23
Garantie	24

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Mises en garde importantes



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez pas un appareil qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une autre manière.
- **Pour usage domestique uniquement.**



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de brûlure, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.



Précautions liées à la chaleur

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter la mijoteuse lorsqu'elle est chaude.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient des aliments ou liquides chauds.
- Faites extrêmement attention à la vapeur en soulevant le couvercle. Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le récipient de cuisson métallique ou le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne le placez pas directement sur le plan de travail, la table ou une autre surface.
- Ne chauffez pas le récipient de cuisson couvert et vide sur la cuisinière. Si le préchauffage du récipient de cuisson est nécessaire, préchauffez sans couvrir.
- Ne laissez pas le contenu du récipient de cuisson s'évaporer sur le feu de la cuisinière.
- Ne placez pas le couvercle en verre sur un brûleur chaud ou sur la bouche de ventilation du four. Un changement soudain de température risque d'entraîner la fissuration ou la casse du couvercle.
- Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou mouillée ; laissez-le refroidir avant de le poser dans l'eau.
- Ne placez pas le socle électrique sur le feu de la cuisinière, sous le gril, dans le four, au réfrigérateur ou au congélateur.



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque d'électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et avertissements.



Précautions liées à l'électricité

- Ne plongez pas le cordon, les fiches ou d'autres composants électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas un appareil qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une autre manière.
- N'utilisez aucun composant électrique dehors et n'en placez aucun sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé ou au réfrigérateur.
- Branchez toujours le cordon sur le socle chauffant avant de le brancher sur la prise électrique. Après la cuisson, débranchez le cordon de la prise électrique en laissant le socle chauffant refroidir complètement avant de retirer le cordon et de nettoyer.
- Votre mijoteuse est dotée d'un cordon court par mesure de précaution pour éviter que quelqu'un ne tire ou ne trébuche dessus ou ne s'emmêle dedans. Disposez le cordon pour qu'il ne pende pas d'un comptoir, d'une table ou d'une autre surface plane.
- Même si l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée, si vous ne pouvez pas vous en passer, veillez à ce que le cordon soit au moins de même puissance que la mijoteuse (la puissance est estampillée sous le socle de la mijoteuse). Disposez la rallonge pour qu'elle ne pende pas du plan de travail, de la table ou d'une autre surface.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- En cours d'utilisation, tenez le cordon à l'écart des composants chauds de l'appareil.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants

- Surveillez toujours les enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où ses surfaces extérieures chauffent en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Mode d'emploi de la mijoteuse – Première utilisation

1. Avant usage, lavez le récipient de cuisson, le couvercle et la grille (le cas échéant) de la mijoteuse à l'eau savonneuse chaude, puis rincez et essuyez.
 2. Passez un chiffon humide sur le revêtement anti-adhésif du socle chauffant de la mijoteuse et essuyez.
 3. Passez une feuille de papier absorbant imbibée d'une cuillère à café d'huile végétale sur le revêtement anti-adhésif intérieur du récipient de cuisson. Ceci permet de conditionner le revêtement anti-adhésif et d'empêcher les aliments de coller. **REMARQUE** : N'utilisez PAS de graisse végétale solide ni de beurre pour conditionner le revêtement. Laissez une fine pellicule d'huile sur le revêtement. Le revêtement anti-adhésif devra être reconditionné 1) à la suite de chaque nettoyage du récipient de cuisson dans le lave-vaisselle automatique, 2) à la suite de chaque traitement du revêtement avec un nettoyant spécial, 3) à la suite de chaque nettoyage du revêtement avec du jus de citron ou du vinaigre pour éliminer un film calcaire ou 4) chaque fois que les aliments se mettent à coller en cours d'usage. **NE CONDITIONNEZ PAS LE SOCLE CHAUFFANT DE LA SURFACE ANTI-ADHÉSIVE DE LA MIJOTEUSE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL COMME MIJOTEUSE.** Le revêtement anti-adhésif du socle chauffant doit uniquement être conditionné lorsqu'il est utilisé comme gril.
- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles de fabrication – ceci est normal.
 - Vous pourrez entendre des bruits d'expansion/contraction durant la chauffe et le refroidissement initiaux – ceci est normal.

Mode d'emploi de la mijoteuse – Utilisation quotidienne

1. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
2. Placez les aliments dans la mijoteuse, couvrez et placez le récipient de cuisson sur le socle chauffant. Si vous désirez faire dorer ou précuire les aliments avant de les faire mijoter, placez le récipient de cuisson directement sur la cuisinière (feu moyen). Une fois les aliments dorés ou cuits, transférez le récipient de cuisson sur le socle chauffant. Remarque : Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc, bois ou non métallique dans le récipient de cuisson métallique. L'utilisation d'ustensiles de cuisson métallique rayera la surface anti-adhésive.
3. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. **uniquement.**
4. Le socle de la mijoteuse propose les réglages suivants : Keep Warm, LO, Med et HI ou 1 à 5. Le réglage 1 doit uniquement être utilisé pour faire chauffer des petits pains, muffins, etc. Le réglage Keep Warm (2) doit être réservé au maintien des aliments cuits à la température de service, alors que LO (3), Med (4) et HI (5) servent effectivement à la cuisson des aliments. Alignez le cadran directement sur le réglage ou en tout point entre deux réglages pour une régulation complète de la température. **REMARQUE** : N'UTILISEZ AUCUN RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE INFÉRIEUR À LO (3) POUR LA CUISSON VÉRITABLE DES ALIMENTS CRUS, DANS LA MESURE OÙ LA MIJOTEUSE NE CHAUFFERA PAS ASSEZ POUR FAIRE CUIRE LES ALIMENTS.

Réglez le thermostat et faites cuire les aliments pendant la durée recommandée indiquée dans la recette. En général, la plupart des combinaisons viande/légumes ont besoin de 7 à 10 heures de cuisson sur LO (3), 4 à 6 heures sur Med (4) ou 2 à 3 heures sur HI (5). Plus les viandes sont cuites longtemps au réglage de température minimum, plus elles deviennent tendres. Évitez de retirer le couvercle en cours de cuisson dans la mesure où vous prolongerez la durée de cuisson en raison d'une perte calorifique. Retirez le couvercle uniquement en cas de besoin pour mélanger occasionnellement ou pour ajouter des ingrédients.

Nettoyage de la mijoteuse

1. Laissez l'ensemble (socle, récipient de cuisson métallique, grille, couvercle) refroidir complètement avant de le nettoyer. Placez le récipient de cuisson métallique et le couvercle sur une surface ignifuge sèche pour un refroidissement progressif. **REMARQUE** : Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle en verre chaud, dans la mesure où il risque de se fendre s'il refroidit brusquement.
2. Passez un chiffon humide sur le socle chauffant et le cordon.
3. Le récipient de cuisson métallique, la grille et le couvercle en verre pourront être lavés avec de l'eau savonneuse chaude à la main ou au lave-vaisselle. Dans le lave-vaisselle, évitez tout contact entre les objets pour éviter les dommages. La surface anti-adhésive du récipient de cuisson doit être reconditionnée avec de l'huile de cuisson après son passage au lave-vaisselle pour restaurer les propriétés anti-adhésives. **NE PASSEZ PAS LE COUVERCLE EN PLASTIQUE AU LAVE-VAISSELLE SOUS PEINE DE LE DÉFORMER ET D'EMPÊCHER QU'IL TIENNE CORRECTEMENT SUR LE RÉCIPENT DE CUISSON.** Utilisez un nettoyant non abrasif ou du bicarbonate de soude pour éliminer les taches. Pour éviter les dommages, n'utilisez pas de tampons à récurer métallique ni de nettoyants abrasifs. Passez un chiffon imbibé de vinaigre distillé pour éliminer les taches d'eau et les dépôts calcaires. Relavez à l'eau savonneuse chaude, rincez et essuyez.

Conditionnement du revêtement anti-adhésif : Juste avant d'utiliser le socle comme gril, conditionnez son revêtement anti-adhésif avec une cuillère à café d'huile de cuisson. Étalez l'huile uniformément avec du papier absorbant sur le revêtement, pour en laisser une fine pellicule. N'utilisez PAS de graisse végétale solide ni de beurre pour conditionner le revêtement.

Nettoyage après utilisation du gril : Débranchez toujours le cordon de la prise électrique et laissez le socle refroidir complètement avant de nettoyer. Avec une cuillère ou une poire à jus, retirez la graisse qui s'est accumulée sur la surface du gril. Essuyez les résidus d'huile du socle avec du papier absorbant. Passez sur le revêtement anti-adhésif un torchon humecté de solution savonneuse ou un tampon à récurer en nylon recommandé pour les ce type de revêtement. Nettoyez minutieusement le revêtement, en passant plusieurs fois un chiffon humecté propre sur le socle pour éliminer les résidus de savon.

Si un film d'huile collante se forme sur le revêtement anti-adhésif du socle, essuyez-la avec un chiffon sec. Si ces résidus ne sont pas éliminés, ils adhéreront au revêtement une fois chauffés et il ne sera plus possible de les retirer.

Entretien et mode d'emploi de la housse de transport isotherme (le cas échéant)

Conseils d'utilisation :

- Les aliments doivent être préparés dans la mijoteuse pour rester à une température de service sûre durant le transport. Pour maintenir plus facilement cette température, couvrez le récipient de cuisson avec le couvercle en plastique et le couvercle en verre de la mijoteuse, placez la mijoteuse dans sa housse isotherme et fermez le plus vite possible.
- Les aliments doivent toujours être correctement préparés et minutieusement cuits avant de placer la mijoteuse dans la housse de transport isotherme.
- Les aliments ne doivent pas être conservés dans la housse de transport isotherme pendant plus de 2 heures pour éviter l'avarie des aliments. Cette durée sera revue à la baisse si la housse est placée dans un endroit froid.
- Utilisez toujours le couvercle en plastique lorsque vous transportez la mijoteuse dans sa housse de transport.
- **N'UTILISEZ PAS LE COUVERCLE EN PLASTIQUE POUR LA CUISSON.** Le couvercle en plastique a été conçu pour être utilisé en cours de transport et/ou de conservation au réfrigérateur ou congélateur **UNIQUEMENT**.
- Le couvercle en plastique ne ferme pas hermétiquement le récipient de cuisson. Par conséquent, ne remplissez pas trop le récipient de cuisson sous peine de déversement.
- Lorsque vous retirez le couvercle en plastique du récipient contenant des aliments chauds, faites attention car de la condensation aura pu se former sous le couvercle.
- La housse de transport isotherme doit être complètement fermée et transportée à l'horizontale pour réduire les fuites et déversements.
- Ne placez pas la housse de transport ni le couvercle de transport en plastique dans un four.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique avant de l'avoir retiré de sa housse de transport ou d'avoir ôté le couvercle de transport en plastique.

Mode d'emploi :

1. Ouvrez la housse de transport isotherme et ôtez le couvercle. Positionnez les sangles intérieures une à l'avant et l'autre à l'arrière.
2. Retirez le cordon du socle chauffant de la mijoteuse, pliez et placez dans la housse de transport derrière la sangle arrière. N'oubliez pas d'inclure le cordon.
3. Retirez le récipient de cuisson, puis posez-le sur une surface réfractaire. Retirez le couvercle en verre de la mijoteuse et placez le couvercle en plastique sur le récipient de cuisson.
4. Placez le socle chauffant dans la housse de transport, le récipient de cuisson couvert sur le socle et le couvercle en verre par-dessus le couvercle en plastique.
5. Pour fixer le couvercle de la mijoteuse, passez délicatement la sangle arrière par-dessus la mijoteuse couverte, en veillant à passer par-dessus le bouton supérieur du couvercle, s'il en a un. Relevez la sangle avant, insérez la pince dans l'encoche de la sangle arrière, pour fixer la mijoteuse dans la housse de transport.
6. Fermez le couvercle et la housse. Faites passer les poignées extérieures autour de la housse et fixez par la bande Velcro.
7. Une fois arrivé à destination, retirez la mijoteuse de la housse de transport isotherme. Retirez le couvercle en plastique et remplacez-le par le couvercle en verre. Branchez la mijoteuse sur une prise électrique et chauffez à Keep Warm (2) pour servir.

Nettoyage :

1. Lavez le couvercle en plastique dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et essuyez. Le couvercle peut également passer au lave-vaisselle, **panier supérieur uniquement**.
2. Lavez la housse de transport isotherme avec du savon doux et un chiffon humide. Rincez avec un chiffon propre et essuyez complètement avant de ranger.

Conseils d'adaptation des recettes à une cuisson lente

Un grand nombre de vos recettes favorites au four et sur le feu peuvent être adaptées à une cuisson lente moyennant quelques modifications mineures. Voici quelques points importants à ne pas oublier.

Volume de liquide : Comme peu de vapeur s'évapore durant une cuisson lente, réduisez de moitié le volume de liquide indiqué dans votre recette (1 tasse de liquide suffit à la plupart des recettes). Pour les recettes de soupe, placez tous les ingrédients sauf l'eau ou le bouillon dans le récipient de cuisson ; ajoutez juste assez de liquide pour couvrir les ingrédients.

Assaisonnement : Réduisez la quantité d'assaisonnement proportionnellement à la réduction du volume de liquide. Utilisez des épices et des fines herbes fraîches entières plutôt que sous forme moulue ou hachée.

Cuisson lente des viandes : Les morceaux de viande moins tendres et moins chers sont mieux adaptés à une cuisson lente que les morceaux de choix. Retirez préalablement l'excédent de gras, au besoin. La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la cuisinière, avant de mijoter.

Cuisson lente des légumes : Ajoutez les légumes partiellement surgelés, les légumes chinois et les champignons frais au cours de la dernière heure de cuisson. Les légumes au goût prononcé comme les épinards, l'aubergine, l'okra et les feuilles de chou vert doivent être pré-cuits avant d'être placés dans la mijoteuse. La quantité d'oignon normalement utilisée dans votre recette doit être réduite, car son goût se renforce en cours de cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais mettent plus longtemps à cuire que les viandes, car le liquide frémit au lieu de bouillir.

Cuisson lente des viandes crues et des légumes : La plupart des combinaisons viandes crues/légumes nécessitent au moins 4 à 6 heures de cuisson sur Med (4) ou 7 à 10 heures sur LO (3).

Cuisson lente du poisson et des fruits de mer : Le poisson et les fruits de mer frais ou surgelés s'émettent durant de longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir et cuisez sur HI (5).

Cuisson lente du lait, de crème et de fromage : Comme le lait, la crème fraîche et le fromage se décomposent durant de longues heures de cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant de servir ou remplacez-les par des soupes en boîte condensées non diluées ou du lait concentré. Le fromage pasteurisé a tendance à donner de meilleurs résultats que le fromage au lait cru.

Riz et pâtes : Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés crus au cours de la dernière heure de cuisson. S'ils sont ajoutés crus, assurez-vous que le récipient contient au moins 1 à 1½ tasse de liquide et que le thermostat est sur LO (3) minimum.

Dumplings : Les dumplings peuvent être cuits dans du bouillon ou une sauce sur HI (5). Déposez à la cuillère sur le bouillon ou la sauce qui frémit. Faites cuire à couvert pendant 30 minutes.

Épaississement du jus de cuisson pour les sauces : Pour épaissir le jus en une sauce, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de tapioca à cuisson rapide au départ ou épaississez après cuisson en ajoutant une pâte lisse composée de 2 à 4 cuillères à soupe de maïzena ou de farine diluées dans ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition sur HI (5). Les aliments solides pourront être retirés en premier.

Ne retirez pas le couvercle en cours de cuisson : Pour piéger la chaleur et les arômes et empêcher l'évaporation, ne retirez pas le couvercle en cours de cuisson, sauf nécessité pour ajouter des ingrédients.

Utilisation d'ustensiles de cuisson sur un revêtement anti-adhésif : Les types suivants d'ustensiles de cuisson pourront être utilisés sur le revêtement anti-adhésif : plastique, caoutchouc et bois. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à bord coupant (fourchettes, couteaux, presse-purée) sous peine de rayer le revêtement.

Conseils d'adaptation des recettes à une cuisson lente (suite)

Mode d'emploi du récipient de cuisson sur la cuisinière : Le récipient de la mijoteuse (sans son socle chauffant) peut être utilisé sur le feu de la cuisinière. Placez le récipient sur un grand brûleur. Réglez le feu entre moyen et doux. L'usage d'un feu petit à modéré empêchera les aliments de trop cuire, réduira les projections et contribuera à piéger les jus naturels de cuisson. N'utilisez pas de feu fort, sauf pour porter les liquides à ébullition. Si vous utilisez une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme venir lécher les côtés du récipient. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT ET LE COUVERCLE SUR LA CUISINIÈRE.**

Pour la cuisson de viandes, préchauffez le récipient de cuisson vide sur feu moyen à moyen-doux pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau crépite dans le récipient. Pour empêcher que les viandes grasses ne collent, ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson. Ajoutez la viande et faites dorer comme souhaité. Couvrez et baissez le feu à doux pour faire cuire sur la cuisinière OU transférez le récipient de cuisson sur son socle chauffant et faites cuire au réglage désiré. La durée de cuisson la plus courte se fera sur HI (5).

Utilisation du récipient de cuisson dans le four : Le récipient de cuisson de la mijoteuse (sans socle chauffant) peut être utilisé dans un four conventionnel ou à convection à des températures maximales de préchauffage de 350 °F/177 °C. Si le récipient de cuisson doit être couvert, utilisez uniquement le couvercle en verre dans le four ; n'utilisez pas le couvercle en plastique sous peine de dégâts. Le récipient de cuisson pourra être couvert de papier aluminium au four. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT AU FOUR.**

N'UTILISEZ PAS LE RÉCIPIENT DE CUISSON MÉTALLIQUE DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS LE GRIL D'UN FOUR POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE RÉCIPIENT DE CUISSON OU LE FOUR.

Utilisation du couvercle-plat en verre comme plat à gratin : (le cas échéant, pas le couvercle en plastique) Votre mijoteuse pourra comporter un couvercle en verre semblable à un plat à gratin qui, lorsqu'il est retourné, pourra précisément servir de plat à gratin (1,5 litre). Ce couvercle peut être utilisé dans un four conventionnel ou à convection jusqu'à une température maximale de préchauffage de 400 °F/205 °C, ou dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas le couvercle sous le gril ou dans un mini-four. **REMARQUE :** Pour éviter d'endommager le couvercle, les dégâts matériels et les blessures, n'utilisez pas le couvercle en verre sur les brûleurs de la cuisinière sous peine de le briser en raison du changement soudain de température.

Utilisation de la grille (le cas échéant) : Votre mijoteuse pourra inclure une petite grille à rôtir, utilisée pour faire rôtir les viandes et les volailles. Pour l'utiliser, placez-la simplement au fond du récipient de la mijoteuse et posez dessus le rôti, le poulet ou le jambon. Ajoutez une petite quantité de liquide au pot avant de faire cuire. Si vous le désirez, la viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la cuisinière avant de faire rôtir. La grille peut également être utilisée pour faire cuire les légumes frais à l'étuvée, comme les brocolis et le maïs sur l'épi. Ajoutez 1 tasse d'eau dans le récipient de cuisson pour la cuisson des légumes à la vapeur. Faites cuire sur feu moyen à moyen-doux de la cuisinière ou sur le socle chauffant sur HI (5) jusqu'au degré de cuisson souhaité.

Utilisation du socle électrique avec d'autres ustensiles : Le socle de la mijoteuse pourra être utilisé comme unité de chauffe ou de cuisson pour d'autres ustensiles réfractaires que le récipient de la mijoteuse, comme un plat à gratin. **N'UTILISEZ PAS DE PLATS DE SERVICE OU DE CUISSON EN PLASTIQUE SUR LE SOCLE.** Pour garantir une utilisation sûre, veillez à ce que le plat repose solidement sur le socle avant de l'utiliser pour faire cuire ou chauffer.

Pain, gâteaux et desserts : Pour la mijoteuse ovale, utilisez un moule à cake de 20,3 cm x 10 cm ; pour la mijoteuse oblongue, utilisez un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm. Pour empêcher la condensation de s'écouler sur les aliments en cours de cuisson, placez une double couche de papier absorbant et une couche unique de papier aluminium à travers le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire en suivant la recette.

Cuisson et guide des températures

Remarque : Il est inutile de graisser la surface de cuisson avant usage dans la mesure où elle a un revêtement anti-adhésif. Préchauffez le socle sur Med (4) ou HI (5) pendant 5 minutes.

<u>Aliment</u>	<u>Réglage</u>	<u>Durée</u>	<u>Conseils de cuisson</u>
Œufs sur le plat (3 maximum)	Med (4)	3 min/côté	Faites cuire avec ou sans matière grasse.
Œufs brouillés (4 maximum)	Med (4)	5 min	Dans un bol, mélangez 4 œufs, ¼ tasse de lait, ¼ c. à thé de sel et une pincée de poivre. Versez dans le socle et mélangez jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit cuit.
Saucisses à hot-dog, (10 maximum)	Med (4)	12 min	Placez sur la grille non graissée. Retournez-les à l'aide de pinces pour éviter qu'elles n'éclatent.
Pain perdu, (2 tranches)	Med ou HI (4-5)	3 min/côté	Trempez le pain dans le mélange lait-œuf. Placez sur la grille. (Recette pour 6 tranches de pain : mélangez un œuf, 1 tasse de lait et 1 c. à thé de sel)
Hamburgers, 2 à la fois (100 g chacun)	Med (4)	À point-à cœur : 7 min/côté	Placez sur la grille non graissée. Durant la cuisson, supprimez l'excédent de graisse à la cuillère ou la poire à jus
Crêpes à l'américaine, 2 à la fois	Med ou HI (4-5)	1 min/côté	Ajoutez 2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile de cuisson à la pâte préparée en sachet. Faites cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent, tournez et faites cuire de l'autre côté.
Côtes de porc, 2 côtes de 1,2 cm d'épaisseur	Med (4)	10 min/côté	Placez sur la grille non graissée. Le porc doit être cuit à cœur.
Sandwichs, 2 à la fois	Med ou HI (4-5)	5 min/côté	Tartinez l'intérieur de 2 tranches de pain et mettez le sandwich en forme. Tartinez l'extérieur du pain de beurre mou.
Saucisses, 10 maximum	Med (4)	20 min	Tournez toutes les 5 minutes pour faire dorer uniformément. Supprimez l'excédent de graisse à la cuillère ou la poire à jus.
Saucisses fumées, 10 maximum (standard) ou 20 (saucisses à cocktail)	Med (4)	5 min	Tournez après 2½ minutes.
Maintien au chaud pour servir	Keep Warm (2)		Placez les hors-d'oeuvre, canapés ou aliments grillés chauds sur la grille pour les tenir chaud pour le service.
Ne préchauffez pas. Bacon, (7 tranches maximum)	Med (4)	6 à 7 min/côté	Tournez et séparez les tranches à mesure que cuit le bacon. Supprimez l'excédent de graisse à la cuillère ou la poire à jus

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire des aliments gras, veillez à ce que la graisse ne s'écoule pas de la surface de cuisson le long des parois du socle. Si la graisse déborde, elle risque d'endommager les composants électriques à l'intérieur du socle.

Recettes 5 litres

Essayez nos recettes favorites avec la mijoteuse West Bend® Housewares, LLC, qui figurent aux pages suivantes.

Soupe bœuf-légumes	
1½ livre	Os à soupe ou 1 livre de plat de côtes de bœuf
1½ litre	Eau
1 c. à thé	Sel
¼ c. à thé	Poivre
2	Carottes, hachées
2	Côtes de céleri, hachées
2	Pommes de terre, épluchées et hachées
1	Petit oignon, haché
1	Feuille de laurier
1 453 g	Boîte de tomates entières, égouttées

1. Placez l'os à soupe, l'eau, le sel, le poivre, les carottes, le céleri, les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur LO (3) pendant 6 à 7 heures.
2. Retirez l'os à soupe et laissez légèrement refroidir. Retirez la viande des os et remettez-la dans la soupe avec les tomates. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Si vous le voulez, vous pouvez ajouter des nouilles ou de l'orge. Pour 6 personnes.

Chili	
1½ livre	Bœuf haché
1 tasse	Oignon, haché
1 tasse	Poivron vert, haché
1	Gousse d'ail haché
1 793 g	Boîte de tomates entières, égouttées
1 453 g	Boîte de haricots en grains, non égouttés
1½ c. à soupe	Chili en poudre
1 c. à thé	Sel
1 c. à thé	Cumin en poudre
½ c. à thé	Poivre

1. Faites dorer le bœuf haché avec l'oignon et le poivron vert dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Égouttez l'excès de graisse.
2. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez. Couvrez et faites cuire sur LO (3) pendant 7 à 8 heures. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 6 à 8 personnes.

Soupe consistante au poulet et aux nouilles

2 livres	Morceaux de poulet - sans la peau si désiré
5 tasses	Eau
1	Oignon moyen haché
4	Carottes en dés de 1 cm
4	Côtes de céleri en dés de 1 cm
1 453 g	Boîte de tomates entières, hachées
1 c. à soupe	Bouillon de poulet instantané
1 c. à soupe	Persil haché
1 c. à thé	Sel
½ c. à thé	Romarin sec
¼ c. à thé	Poivre
1 tasse	Nouilles aux œufs fines crues

1. Mélangez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs, dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire sur LO (3) pendant 6 à 8 heures ou sur HI (5) pendant 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet du récipient et mettez-les de côté pour les laisser légèrement refroidir. Montez le feu à HI (5) et ajoutez les nouilles, en mélangeant. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez la chair en petits morceaux. Remettez la viande dans le récipient de cuisson pour chauffer pendant que les nouilles finissent de cuire. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 6 personnes.

Pot-au-feu de bœuf salé

3 – 4 livres	Poitrine de bœuf salé
1	Oignon moyen haché
½ c. à thé	Graines de céleri
½ c. à thé	Graines de moutarde
1	Gousse d'ail – émincée
1	Feuille de laurier
	Eau
1	Petit chou pommé – coupé en quartiers

1. Placez la poitrine, le liquide et les épices du paquet dans le récipient de cuisson. Ajoutez l'oignon, les graines de céleri, les graines de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir la poitrine (4 tasses environ). Couvrez et laissez cuire sur LO (3) pendant 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se détache à la fourchette.
2. Durant la dernière heure de cuisson, ajoutez les quartiers de chou et continuez la cuisson sur LO (3). Jetez le liquide de cuisson et les épices. Pour 6 personnes.

Poulet à l'orientale

2½-3	livre	Poulet, coupé en morceaux
1	tasse	Bouillon de poulet
¼	tasse	Jus de citron
½	tasse	Oignon haché
1½	c. à thé	Sel
¼	c. à thé	Poivre
1	227 g	Boîte de sauce tomate
1	170 g	Paquet de pois mange-tout surgelés ou 1 paquet de 283 g de petits pois surgelés, dégelés
1	227 g	Boîte de châtaignes d'eau émincées, égouttées
1	113 g	Boîte de champignons (tiges et têtes) égouttés
2	c. à thé	Sauce soja

1. Faites dorer les morceaux de poulet dans le récipient de cuisson avec une petite quantité d'huile sur feu moyen (cuisinière). Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez le bouillon, le jus de citron, l'oignon, le sel et le poivre. Couvrez et laissez cuire sur LO (3) pendant 6 à 8 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
2. Retirez les morceaux de poulet et placez sur un plat chaud. Montez le feu à HI (5). Ajoutez les ingrédients restants ; portez à ébullition. Épaississez au besoin avec de la maïzena et de l'eau. Versez sur le poulet pour servir ou placez les morceaux de poulet dans le récipient de cuisson pour servir et baissez le feu à LO (3). Pour 4 à 6 personnes.

Poulet de fête

3	livres	Morceaux de poulet - sans la peau si désiré
		Sel et poivre à volonté
2	297 g	Boîtes de velouté de champignons condensé
2	297 g	Boîtes de soupe aux tomates condensée
¼	tasse	Farine
2		Gousses d'ail – émincées
1	453 g	Bocal de petits oignons entiers – égouttés OU 1 gros oignon – émincés et séparés en rondelles

1. Salez et poivrez les morceaux de poulet et placez-les dans le récipient de cuisson. Dans un bol, combinez les autres ingrédients, en mélangeant intimement. Versez sur le poulet.
2. Couvrez et faites cuire sur LO (3) pendant 6 à 7 heures ou sur HI (5) pendant 3 à 4 heures. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 6 personnes.

Rôti de porc aux fines herbes

1 c. à thé	Sel
1 c. à thé	Thym
½ c. à thé	Sauge
½ c. à thé	Clous de girofle en poudre
1 c. à thé	Zeste de citron râpé
4-5 livres	Rôti de porc – désossé ou sur l'os
4	Grosses gousses d'ail coupées en 4
2 c. à soupe	Eau - facultatif
2 c. à soupe	Maïzena - facultatif

1. Dans un petit bol, mélangez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et le zeste de citron. Frottez le rôti de porc avec ce mélange. Piquez d'ail le rôti en 16 endroits.
2. Placez le rôti dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 7 à 9 heures ou sur HI (5) pendant 4 à 5 heures. Insérez un thermomètre à viande dans le rôti pour vous assurer que la température interne est de 170 °F/77 °C minimum avant de servir. Laissez reposer le rôti de 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Retirez les morceaux d'ail. Si vous le désirez, vous pouvez épaissir le jus de cuisson. Diluez 2 cuillères à soupe de maïzena dans 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez lentement dans le jus de cuisson jusqu'à épaississement sur HI (5). Pour 8 personnes.

Rôti de bœuf aux légumes

3½-4 livres	Rôti de bœuf
	Sel et poivre à volonté
1	Gros oignon coupé en quatre ou en tranches
6	Carottes épluchées, en dés de 2,5 cm
6	Pommes de terre moyennes coupées en 4 et en 2
½ tasse	Eau

1. Faire dorer le rôti dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Assaisonnez à votre goût. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques.
2. Disposez les légumes autour du rôti. Ajoutez l'eau. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 6 à 8 heures ou sur Med (4) de 4 à 5 heures. Si vous le désirez, vous pouvez épaissir le jus de cuisson en une sauce. Pour 6 personnes.

Haricots mijotés	
4 tasses	Haricots secs en grains
8 tasses	Eau
1 c. à soupe	Sel
1	Oignon moyen – haché
½ livres	Porc salé – en dés de 2,5 cm
½ tasse	Mélasses
½ tasse	Ketchup
¼ tasse	Sucre roux
2 c. à thé	Moutarde sèche

- Rincez et trie les haricots. Placez-les avec l'eau, le sel, l'oignon et le porc salé dans la mijoteuse. Couvrez et laissez cuire sur LO (3) de 13 à 15 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres. La durée de cuisson des haricots peut être réduite par la méthode suivante de cuisson préalable : placez les haricots dans l'eau dans le récipient de cuisson. Placez le récipient sur la cuisinière et portez à ébullition sur feu moyen. Faites bouillir pendant 2 minutes. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez le sel, l'oignon et le porc salé, puis mélangez. Couvrez et laissez cuire sur LO (3) de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
- Égouttez les haricots, en réservant 2 tasses de liquide. Remettez-les dans la mijoteuse. Dans un bol, mélangez le liquide de cuisson mis de côté et tous les autres ingrédients. Versez sur les haricots et mélangez. Couvrez et laissez cuire sur LO (3) de 3 à 4 heures. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 10 à 12 personnes.

Porc à la choucroute	
4	Tranches de mignon de porc, 2 livres environ
2 c. à soupe	Riz cru
½ c. à thé	Sel
½ c. à thé	Poivre
1 c. à thé	Sucre
1 c. à soupe	Graines de carvi
1 793 g	Choucroute en boîte, rincée à l'eau froide
1 tasse	Jus de tomate
¼ tasse	Eau

- Placez les ingrédients dans le récipient de cuisson, dans l'ordre indiqué dans la recette. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 6 à 8 heures ou sur HI (5) de 3 à 4 heures. Vous pouvez remplacer les tranches de mignon de porc par six côtes de porc. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 4 à 6 personnes.

Jambon Stroganoff

2 c. à soupe	Beurre ou margarine
1 tasse	Oignon émincé
8 tasses	(2 livres) de jambon précuit, coupé en lanières de 6 mm
1 227 g	Boîte de champignons (tiges et têtes) égouttés ; conserver le liquide
2 297 g	Boîtes de velouté de champignons condensé
1 tasse	Crème sure

1. Faites dorer l'oignon dans le beurre dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques.
2. Ajoutez les lanières de jambon et les champignons égouttés au récipient de cuisson. Dans le bol, combinez le liquide des champignons mis de côté avec la soupe. Versez sur le mélange de jambon, puis mélangez.
3. Couvrez et laissez cuire sur LO (3) de 3½ à 4½ heures ou jusqu'à ce que l'ensemble soit chaud. Ajoutez la crème sure 15 minutes avant de servir. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Servez sur des nouilles ou du riz cuit, ou des nouilles chow mein. Pour 6 personnes.

Steak au poivre

1½ livre	Bifteck de ronde, coupé en fines lanières
1	Gousse d'ail haché
1 tasse	Oignon haché
½ c. à thé	Sel
¼ c. à thé	Poivre
¼ c. à thé	Gingembre
1 c. à thé	Sucre
½ tasse	Sauce soja
1	Gros poivron vert, coupé en fines lanières
4	Tomates, coupées en huitièmes ou une boîte de tomates entières d'une livre, non égouttées
1 livre	Boîte de germes de soja, égouttés
1 c. à soupe	Maïzena
½ tasse	Eau froide

1. Faites dorer le steak dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques.
2. Dans un petit bol, combinez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le gingembre, le sucre et la sauce soja. Versez sur le steak. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 6 à 8 heures ou sur Med (4) de 4 à 5 heures.
3. Ajoutez le poivron vert, les tomates et les germes de soja, puis mélangez. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Juste avant de servir, montez le feu à HI (5). Combinez la maïzena et l'eau. Ajoutez progressivement au steak au poivre, en mélangeant jusqu'à épaississement. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 4 à 6 personnes.

Côtes levées sauce barbecue

3½-4 livres	Côtes de porc levées
1 297 g	Boîte de soupe aux tomates condensée
½ tasse	Vinaigre de cidre
½ tasse	Sucre roux
1 c. à soupe	Sauce soja
1 c. à thé	Graines de céleri
1 c. à thé	Chili en poudre

1. Coupez l'excédent de gras des côtes. Placez les côtes dans le récipient de cuisson.
2. Dans un bol, mélangez tous les autres ingrédients et versez sur les côtes.
3. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 7 à 8 heures, sur Med (4) de 5 à 6 heures ou sur HI (5) de 3 à 4 heures. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 4 personnes.

Chaudrée de poisson

2 livres	Filets de poisson frais ou surgelés (haddock, perche, morue, limande-sole)
2 c. à soupe	Jus de citron
4	Tranches de bacon
1 tasse	Oignon haché
¼ tasse	Céleri en dés
4	Pommes de terre moyennes, en dés
4 tasses	Eau chaude
1 453 g	Boîte de tomates à l'étuvée
1 tasse	Carottes en dés
2 c. à thé	Sel
¼ c. à thé	Poivre
1 c. à soupe	Sauce Worcestershire
2 c. à soupe	Xérès sec, facultatif

1. Coupez le poisson en morceaux et retirez les arêtes. Aspergez de jus de citron. Couvrez et réfrigérez.
2. Faites dorer le bacon dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière) jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égouttez sur du papier absorbant, réduisez en miettes et mettez de côté.
3. Faites sauter l'oignon et le céleri dans la graisse dégagée par le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, les tomates, les carottes, le sel et le poivre dans le récipient de cuisson. Mélangez. Couvrez et faites cuire sur LO (3) de 4 à 5 heures ou sur HI (5) de 2 à 3 heures.
4. Égouttez le poisson. Ajoutez le poisson, la sauce Worcestershire et le xérès dans le récipient de cuisson. Faites mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le poisson se détache facilement avec une fourchette. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Garnissez de bacon en miettes. Pour 6 à 8 personnes.

Recettes 6 litres

Bifteck de ronde à l'italienne

2 livres	Bifteck de ronde, 1,2 cm d'épaisseur, coupé en 8 morceaux à servir
2	Bouillon-cubes de bœuf
1 793 g	Boîte de tomates entières, égouttez et réservez le liquide
1¼ tasse	Liquide, (liquide des tomates réservé, plus assez d'eau chaude pour faire 1¼ tasse)
1 tasse	Oignon haché
1	Gousse d'ail, finement hachée
1 c. à thé	Sel
½ c. à thé	Poivre
½ c. à thé	Origan
1½ c. à thé	Sauce Worcestershire
¼ tasse	Maïzena
¼ tasse	Eau froide

- Placez les morceaux de bifteck dans le récipient. Dans un petit bol, dissolvez les bouillon-cubes dans le liquide des tomates réservé ou de l'eau chaude.
- Dans un petit bol, combinez les tomates, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, l'origan et la sauce Worcestershire. Versez sur le steak. Ajoutez le mélange bouillon-liquide.
- Couvrez le récipient et placez-le sur le socle. Chauffez sur LO (3) de 8 à 9 heures. Pour épaissir le liquide, montez le feu à HI (5) 15 minutes avant de servir. Dans un petit bol, combinez la maïzena et l'eau. Versez dans le liquide chaud et épaississez. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 8 personnes.

Dumplings au poulet

3 livres	Boîte de poulet entier, non égoutté
2 tasses	Mélange Bisquick en paquet
¾ tasse	Lait
1 c. à soupe	Persil ciselé

- Coupez le poulet et placez-le dans le récipient avec le bouillon de la boîte. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites chauffer sur LO (3) de 1½ à 2 heures, jusqu'à ce que le poulet soit chaud et que le bouillon frémissse.
- Dans un petit bol, combinez le mélange Bisquick, le lait et le persil. Mélangez juste pour humecter. Montez le feu à HI (5). Faites tomber le mélange à dumpling à la cuillère au-dessus du poulet à la vapeur. Couvrez le récipient et faites cuire à la vapeur pendant 30 minutes. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Les dumplings sont meilleurs servis immédiatement. Pour 4 personnes.

Curry au fromage		
2	283 g	Paquets de brocolis hachés surgelés, partiellement dégelés
3	tasses	(¾ livre) de jambon, dinde ou poulet cuits en dés
1	311 g	Boîte de soupe au cheddar condensée
1	tasse	Eau
½	tasse	Assaisonnement à salade ou mayonnaise
¼	tasse	Oignon finement haché
1	c. à soupe	Jus de citron
½	c. à thé	Poudre de curry
½	tasse	Amandes effilées, facultatives

1. Disposez les brocolis uniformément au fond du récipient. Ajoutez le jambon, la dinde ou le poulet
2. Combinez la soupe, l'eau, la mayonnaise, l'oignon, le jus de citron et la poudre de curry dans un petit bol à mélanger ; mélangez bien. Versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et laissez mijoter sur Med (4) pendant 2 heures ou sur LO (3) de 3 à 4 heures jusqu'à ce que les brocolis soient tendres à la fourchette. Au besoin, ajoutez les amandes juste avant de servir. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Servez sur du pain grillé ou des biscuits chauds. Pour 8 à 10 personnes.

Côtes de porc à la paysanne avec pommes et choucroute		
3	livres	Côtes de porc maigres, dégraissées
		Sel et poivre
1	453 g	Boîte de choucroute, non égouttée
1		Oignon moyen, finement émincé et séparé en rondelles
1	227 g	Boîte de champignons (tiges et têtes) égouttés
1		grosse pomme ou 2 petites, évidées et coupées en quartiers
¼	tasse	Sucre roux
½	c. à thé	Graines de céleri

1. Placez le récipient sur la cuisinière (gaz ou électrique) et faites chauffer sur feu moyen. Faites dorer les côtes en plusieurs fois. Salez et poivrez.
2. Remettez toutes les côtes dans le récipient. Disposez en couches la choucroute, l'oignon, les champignons, les quartiers de pommes et le sucre roux sur les côtes. Saupoudrez de graines de céleri.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et faites cuire sur LO (3) de 7 à 9 heures ou sur HI (5) de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 6 personnes.

Ragoût de bœuf à l'allemande

1½ livre	Bloc d'épaule de bœuf, coupé en dés de 5 cm
2 c. à soupe	Farine
½ c. à thé	Sel de céleri
¼ c. à thé	Ail en poudre
½ c. à thé	Gingembre en poudre
¼ c. à thé	Poivre
1 livre	Boîte de tomates entières, égouttées
2 tasses	Carottes coupées en fines rondelles
¼ tasse	Xérès
¼ tasse	Mélasses
¼ tasse	Raisins secs

1. Placez les morceaux de bœuf dans le récipient. Dans un petit bol, combinez la farine, le sel de céleri, l'ail en poudre, le gingembre moulu et le poivre. Saupoudrez sur le bœuf.
2. Dans un bol, combinez les tomates, les carottes, le vin et la mélasses. Versez sur le bœuf.
3. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites mijoter sur LO (3) de 6 à 8 heures ou jusqu'à la fin de la cuisson. Ajoutez les raisins secs 30 minutes avant de servir. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Servez sur des nouilles chaudes. Pour 6 personnes.

Bœuf au chou-fleur

1 livres	Bifteck de ronde en tranches fines, coupées en carrés de 2,5 cm
1	Petit chou-fleur, coupé morceaux (4 tasses)
1 tasse	Oignons verts émincés (partie verte incluse)
1	Gousse d'ail, finement hachée
1 c. à thé	Sucre
1 297 g	Boîte de bouillon de bœuf
¼ tasse	Sauce soja
1	Poivron vert, coupé en carrés de 2 cm
3 c. à soupe	Tapioca

1. Dans le récipient, placez les carrés de bifteck, le chou-fleur, les oignons, l'ail, le sucre, le bouillon de bœuf et la sauce soja.
2. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites mijoter sur LO (3) de 3½ à 4 heures.
3. Montez le feu à HI (5). Ajoutez le poivron vert et le tapioca. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Servez sur du riz. Pour 4 à 6 personnes.

Chapon rôti

5½-6 livres	Chapon
2 c. à thé	Sel assaisonné
1 c. à thé	Paprika

1. Placez la grille métallique en position basse dans le récipient. Placez le chapon sur la grille. Insérez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Saupoudrez le chapon de sel assaisonné et de paprika.
2. Couvrez le récipient et placez-le sur le socle. Faites rôtir sur HI (5) de 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 190 °F/88 °C. Retirez le chapon du récipient et servez. Pour 6 à 8 personnes.

Bœuf en sauce

1½ livre	Bloc d'épaule de bœuf maigre, coupé en dés de 2,5 cm
1 227 g	Boîte de sauce tomate
1 304 g	Boîte de soupe au fromage condensée
1 c. à thé	Sel à l'ail
⅛ c. à thé	Poivre
2 c. à soupe	Tapioca

1. Disposez les cubes de bœuf uniformément au fond du récipient. Dans un petit bol, combinez la sauce tomate, la soupe, le sel à l'ail et le poivre ; mélangez bien. Versez sur le bœuf.
2. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites mijoter sur LO (3) pendant 4 heures.
3. Montez le feu à HI (5). Ajoutez le tapioca au liquide et mélangez. Couvrez et faites chauffer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le liquide épaississe. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Servez sur du riz. Pour 6 personnes.

Compote de pommes fraîche

5 livres	Pommes à cuire
1 tasse	Eau
	Sucre

1. Lavez les pommes. Retirez les tiges et coupez en quartiers. Placez dans le récipient avec l'eau et couvrez. Faites chauffer sur HI (5) pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Mélangez au bout d'une heure.
2. Placez les pommes au chinois et réduisez en purée. Mesurez la compote et remettez-la dans le récipient. Pour chaque tasse de compote, ajoutez ¼ de tasse de sucre. Couvrez et faites chauffer dans le socle sur HI (5) pendant une heure. Mélangez occasionnellement. Donne 9 tasses.

Cake aux airelles rouges et aux noix

2 tasses	Airelles rouges fraîches ou surgelées (226 g)
½ tasse	Noix
2 tasses	Farine
1 tasse	Sucre
1½ c. à thé	Levure chimique
½ c. à thé	Bicarbonate de soude
½ c. à thé	Sel
6 c. à soupe	Beurre ou margarine
1	Œuf
1 c. à soupe	Zeste d'orange râpée
½ tasse	Jus d'orange

1. Huilez un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm ou 20,3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur HI (5) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Broyez les airelles et les noix avec la lame épaisse d'un mixeur. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez le beurre ou la margarine en dés pour former un mélange grossier. Creusez un puits dans le mélange et ajoutez l'œuf, le zeste d'orange et le jus d'orange. Fouettez seulement jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent. Ajoutez les airelles et les noix. Mélangez intimement. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur HI (5) pendant 3 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Donne un cake de 1½ livre.

Riz au lait à la scandinave

4	Œufs, battus
1 litre	Lait, bouilli chaud
1 tasse	Sucre
1 c. à thé	Vanille
½ c. à thé	Cannelle
¼ c. à thé	Noix de muscade
⅔ tasse	Dates ou raisins secs hachés
3-3½ tasses	Riz cuit

1. Combinez tous les ingrédients dans le récipient. Couvrez et placez sur le socle.
2. Faites cuire sur LO (3) pendant 2 heures. Mélangez au bout d'une heure. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service ou réfrigérez et servez froid. Servez avec une crème allégée, selon votre goût. Pour 10 à 12 personnes.

Cake à la compote

2 tasses	Farine
½ tasse	Sucre
¼ tasse	Sucre roux
1 c. à thé	Levure chimique
1 c. à thé	Bicarbonate de soude
1 c. à thé	Cannelle
½ c. à thé	Noix de muscade
1 c. à thé	Vanille
½ tasse	Graisse végétale solide
1 tasse	Compote
2	Œufs
½ tasse	Noix hachées

1. Huilez le fond d'un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm ou 20,3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur HI (5) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients, sauf les noix. Fouettez au mixeur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intimement mélangés. Ajoutez les noix et mélangez. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire dans le socle sur HI (5) pendant une heure et 15 minutes. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Démoulez le gâteau et laissez-le complètement refroidir sur la grille avant de le couper. Donne un cake de 1½ livre.

Poulet à la californienne

3 livres	Poulet en morceaux
1 tasse	Jus d'orange
½ tasse	Sauce chili
2 c. à soupe	Sauce soja
1 c. à soupe	Mélasse
1 c. à thé	Moutarde sèche
1 c. à thé	Sel à l'ail
2 c. à soupe	Poivron vert haché
3	Oranges moyennes, coupées en demi-tranches OU 1 boîte de 382 g de mandarines égouttées

1. Disposez les morceaux de poulet uniformément au fond du récipient. Dans un petit bol, combinez le jus d'orange, la sauce chili, la sauce soja, la mélasse, la moutarde sèche et le sel à l'ail. Versez sur le poulet.
2. Couvrez le récipient et placez-le sur le socle. Faites mijoter sur LO (3) pendant 4½ à 5 heures. Ajoutez le poivron vert et les oranges 30 minutes avant de servir. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 4 personnes.

Chaudrée aux légumes et aux saucisses

½ tasse	Oignon haché
½ tasse	Céleri émincé, en diagonale
1 453 g	Boîte de grains de maïs, non égouttés
1 453 g	Boîte de tomates entières, égouttées
5-6	(226 g) saucisses à hot-dog, coupées en tranches de 1,2 cm d'épaisseur
½ tasse	Eau
2 c. à soupe	Persil haché
½ c. à thé	Sel
½ c. à thé	Sucre
½ c. à thé	Feuilles de basilic
¼ c. à thé	Sauce piquante

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient. Écrasez et coupez les tomates grossièrement, à la cuillère.
2. Couvrez et placez sur le socle. Faites mijoter sur LO (3) pendant 2 à 3 heures. Baissez le feu à Keep Warm (2) pour le service. Pour 6 à 8 personnes.

Gâteau de carottes

2 tasses	Farine
2 tasses	Sucre
1 c. à thé	Bicarbonate de soude
1 c. à thé	Sel
1 tasse	Huile végétale
4	Œufs
3 tasses	Carottes râpées
1 c. à thé	Cannelle

1. Huilez le fond d'un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm ou 20,3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur HI (5) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez l'huile végétale et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. Ajoutez les œufs un à un, en fouettant bien après l'ajout de chacun. Mélangez les carottes râpées et la cannelle jusqu'à obtention d'un mélange uniforme. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur HI (5) pendant 2 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Servez avec du fromage à la crème, selon votre goût. Donne un gâteau de 1½ livre.

Garantie du produit

Garantie limitée 1 an pour l'appareil

West Bend® Housewares, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de West Bend® Housewares, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

La garantie West Bend® Housewares, LLC ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de la surface anti-adhésive de l'appareil. La garantie West Bend® Housewares, LLC sera nulle et non avenue, selon la détermination exclusive de West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une utilisation abusive, des rayures, une surchauffe ou si l'appareil est modifié d'une manière quelconque ou utilisé en dehors du cadre de la maison.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CECI. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou exige une maintenance au cours de sa période de garantie, ramenez-le au lieu d'achat initial. Pour des détails, veuillez contacter le service clientèle West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou envoyez-nous un courriel à housewares@westbend.com. Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. West Bend Housewares n'est pas responsable des retours égarés en cours de transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

Pièces détachées

Des pièces détachées pourront être commandées directement auprès de West Bend® Housewares, LLC sur le site www.westbend.com : Replacement Parts. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service après-vente aux coordonnées indiquées ci-dessous, ou nous écrire à l'adresse :

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095



Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : _____

Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : _____

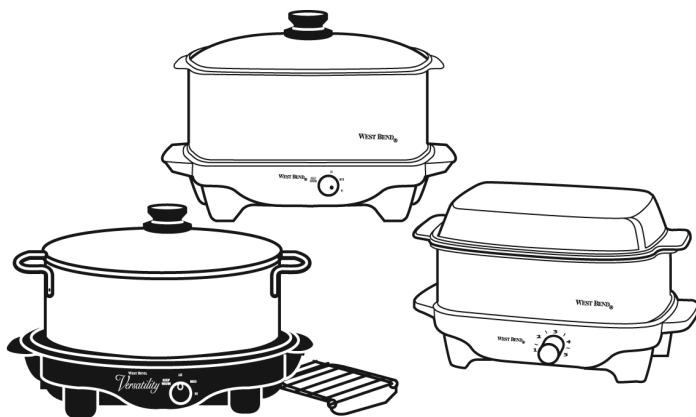
Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) : _____

WEST BEND®

HOUSEWARES

Ollas de cocción lenta con capacidad para 5 – 6 cuartos de galón

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de West Bend® Housewares en nuestro sitio:

www.westbend.com

Precauciones importantes.....	2
Precauciones de calentamiento.....	2
Precauciones eléctricas.....	3
Precauciones de uso cerca de niños.....	3
Uso de la olla de cocción lenta.....	4
Limpieza de la olla de cocción lenta.....	5
Cuidado y uso de la bolsa térmica de transporte.....	6
Consejos de cocción.....	7-8
Guía de temperatura.....	9
Recetas para 5 cuartos de galón.....	10-16
Recetas para 6 cuartos de galón.....	17-23
Garantía.....	24

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA
PARA EL FUTURO**

Precauciones importantes



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares puede causar lesiones.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- No lo opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo.
- **Para uso doméstico solamente.**



PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



Precauciones de calentamiento

- No toque las superficies calientes. Use las manijas y tomaollas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la olla de cocción lenta cuando esté caliente.
- No traslade un aparato que contenga alimentos o líquidos calientes.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al retirar la tapa. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la olla metálica en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No la coloque directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No caliente la olla tapada ni vacía en una estufa o cocina. Si debe precalentar la olla, hágalo con la unidad destapada.
- No deje que la olla hierva en seco sobre una estufa o cocina.
- No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador caliente ni el escape térmico de un horno. Los cambios bruscos de temperatura pueden quebrar o romper la tapa.
- No coloque la tapa sobre superficies frías o mojadas; deje que se enfríe antes de meterla al agua.
- No ponga la base eléctrica sobre la estufa o cocina, bajo un asador, en el refrigerador o el congelador.



PRECAUCIÓN

Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



Precauciones eléctricas

- No sumerja el cable, los enchufes ni otras piezas eléctricas en agua u otro líquido.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No lo opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, en un horno calentado, el refrigerador o el congelador.
- Siempre conecte primero el cable a la base de calentamiento, luego enchúfelo en el tomacorriente mural. Tras cocinar, desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que la base se enfríe totalmente antes de limpiarla.
- La olla de cocción lenta tiene un cable corto como medida de precaución para impedir tirones, tropezones o enredos. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vatiaje sea igual o superior al de la olla de cocción lenta (el consumo de vatios está estampado debajo de la base). Coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Durante el funcionamiento del aparato, mantenga el cable lejos de las piezas calientes.



PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Precauciones de uso cerca de niños

- Siempre supervise de cerca cuando haya niños.
- No permita que los niños usen la olla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso de la olla de cocción lenta – primer uso

1. Antes de usarlas, lave la olla, la tapa y la rejilla para asar (si se incluye) en agua caliente con detergente, enjuáguelas y séquelas.
 2. Limpie el acabado antiadherente en la base de calentamiento de la olla con un paño húmedo y séquelo.
 3. Limpie el acabado antiadherente dentro de la olla de cocción aplicando una cucharadita de aceite vegetal con una toalla de papel. De esta forma se acondicionará el acabado evitando que se adhieran los alimentos. **NOTA:** NO use manteca ni mantequilla para acondicionar el acabado. Deje una película delgada de aceite en el acabado. Reacondicione el acabado antiadherente cada vez que 1) limpie la olla en el lavavajillas, 2) el acabado sea tratado con un limpiador especial, 3) limpie el acabado con jugo de limón o vinagre para eliminar la película de minerales, o 4) cuando haya problemas de adherencia durante el uso de la olla. **NO ACONDICIONE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE DE LA BASE DE CALENTAMIENTO DE LA OLLA ANTES DE USAR LA UNIDAD COMO OLLA DE COCCIÓN LENTA.** La superficie antiadherente sólo debe acondicionarse cuando se use como parrilla.
- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a los aceites empleados en el proceso de fabricación – esto es algo normal.
 - Asimismo, pueden notarse algunos sonidos de expansión o contracción durante el calentamiento o enfriamiento – lo cual también es normal.

Uso de la olla de cocción lenta – uso diario

1. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
2. Coloque los alimentos en la olla de cocción lenta, tápela y colóquela en la base de calentamiento. Si desea dorar o precocer los alimentos antes de cocerlos a fuego lento, coloque la olla directamente en la estufa o cocina y cueza a fuego mediano. Tras dorar o cocer los alimentos, transfiera la olla a la base de calentamiento. Nota: Use solamente utensilios de cocción de plástico, caucho, madera o que no sean metálicos en la olla de cocción metálica. El uso de utensilios metálicos rayará la superficie antiadherente.
3. Conecte el enchufe en la base calentadora, luego enchufe la unidad **sólo** en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.
4. En la base de la olla de cocción lenta los ajustes de temperatura se presentarán con las denominaciones Keep Warm (mantener tibio), LO (bajo), Med (mediano) y HI (alto) o con numeración del 1 al 5. El ajuste de cocción No. 1 sólo debe usarse para entibiar panecillos, molletes, etc. El ajuste Keep Warm (No. 2) sólo debe usarse para mantener los alimentos tibios a fin de servirlos; por su parte los ajustes LO (No. 3), Med (No. 4) y HI (No. 5) deben usarse para cocer los alimentos. Fije el selector directamente en un ajuste específico, o bien o entre dos ajustes, para controlar totalmente la temperatura. **NOTA: NO USE UN AJUSTE INFERIOR AL AJUSTE LO (No. 3) PARA COCINAR ALIMENTOS CRUDOS YA QUE LA OLLA NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCERLOS.**

Fije el ajuste de temperatura y cocine los alimentos según el tiempo recomendado en las recetas. Como pauta general, la mayoría de las carnes y verduras requieren 7 a 10 horas de cocción en el ajuste LO (No. 3), 4 a 6 horas en el ajuste Med (No. 4) y 2 a 3 horas en el ajuste HI (No. 5). Las carnes quedarán más blandas si se cocinan por períodos prolongados en el ajuste de cocción bajo. Evite destapar la olla al cocer a fuego lento, de lo contrario el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de calor. Retire la tapa sólo cuando sea necesario para revolver o agregar ingredientes.

Limpeza de la olla de cocción lenta

1. Deje que toda la unidad (base, olla metálica, rejilla y tapa) se enfríe antes de limpiarla. Coloque la olla metálica y la tapa sobre una superficie seca y resistente al calor para que se enfríen gradualmente. **NOTA:** No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio caliente, ya que podría quebrarse si se enfría bruscamente.
2. Pase un paño húmedo por la base calentadora y el cable.
3. La olla metálica, la rejilla y la tapa de vidrio pueden lavarse manualmente en agua caliente con detergente o en el lavavajillas. Si va usar el lavavajillas, evite que las piezas hagan contacto entre sí para que no se dañen. La superficie antiadherente de la olla de cocción debe reacondicionarse con aceite tras limpiarla en el lavavajillas para que recupere sus propiedades antiadherentes. **NO LAVE LA TAPA PLÁSTICA EN EL LAVAVAJILLAS YA QUE PUEDE COMBARSE Y CALZAR INCORRECTAMENTE EN LA OLLA.** Use un limpiador no abrasivo o aplique bicarbonato de sodio para eliminar las manchas. No use esponjas metálicas ni limpiadores abrasivos porque pueden causar daños. Para eliminar los depósitos minerales o manchas de agua, pase un paño con vinagre blanco destilado por la olla. Vuelva a lavarla en agua caliente con detergente, enjuáguela y séquela.

Acondicionamiento del acabado antiadherente: Antes de usar la base como parrilla, acondicione el acabado antiadherente aplicando una cucharadita de aceite de cocina. Aplique uniformemente el aceite sobre el acabado dejando una película delgada. NO use manteca ni mantequilla para acondicionar el acabado.

Limpeza después de asar: Siempre desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que la base se enfríe totalmente antes de limpiarla. Use una cuchara o un succionador para eliminar los restos de grasa que hayan quedado en la superficie de la parrilla. Elimine los residuos de aceite de la base con toalla de papel. Limpie el acabado antiadherente con un paño humedecido en solución jabonosa o con una esponja para fregar de nilón recomendada para acabados antiadherentes. Limpie totalmente el acabado, pasando varias veces un paño húmedo por la base a fin de eliminar los residuos de detergente.

Si se forma una película viscosa de aceite en el acabado antiadherente de la base, pásele un paño seco para eliminarla. De lo contrario, el residuo se pegará en el acabado al recalentarlo y será imposible eliminarlo.

Cuidado y uso de la bolsa térmica de transporte (si se incluye)

Consejos para el uso seguro:

- La comida debe haberse preparado en la olla de cocción lenta para que se conserve la temperatura de servir durante el transporte. Para conservar la temperatura, coloque primero la tapa plástica y luego la tapa de vidrio, a continuación ponga la olla en la bolsa térmica de transporte y ciérrela lo más rápido posible.
- Los alimentos deben estar correctamente preparados y totalmente cocidos antes de colocar la olla de cocción lenta en la bolsa térmica de transporte.
- No deje los alimentos en la bolsa por más de 2 horas para que no se estropeen. Este tiempo es menor si deja la olla en un lugar frío.
- Siempre use la tapa plástica cuando transporte la olla de cocción lenta en la bolsa.
- **NO USE LA TAPA PLÁSTICA PARA COCINAR.** La tapa plástica está diseñada **EXCLUSIVAMENTE** para transportar la olla o guardarla en el refrigerador o congelador.
- La tapa plástica no sella totalmente la olla de cocción. No llene excesivamente la olla, ya que podría derramarse el alimento.
- Tenga cuidado al retirar la tapa plástica de los alimentos calientes, ya que puede formarse condensación debajo de la misma.
- La bolsa térmica de transporte debe estar herméticamente cerrada y transportarse en forma nivelada para evitar fugas o derrames.
- No coloque la bolsa ni la tapa de transporte plástica en ningún tipo de horno.
- No enchufe la olla en un tomacorriente mientras aún esté en la bolsa de transporte o tenga la tapa de plástico puesta.

Para usarla:

1. Abra la bolsa de transporte y destape la olla. Coloque las tiras internas, una orientada hacia adelante y la otra hacia atrás.
2. Retire el cable de la base de calentamiento, dóblelo y colóquelo en la bolsa de transporte detrás de la tira posterior. No olvide incluir el cable.
3. Saque la olla de cocción y colóquela en la superficie resistente al calor. Retire la tapa de vidrio de la olla y coloque cuidadosamente la tapa plástica en la misma.
4. Coloque la base de calentamiento en la bolsa de transporte, la olla de cocción tapada en la base y la tapa de vidrio sobre la tapa plástica.
5. Mientras asegura la tapa de la olla de cocción lenta, levante cuidadosamente la tira posterior sobre la olla tapada, cerciorándose de pasarla por sobre la perilla superior de la tapa si ésta la tuviera. Levante la tira delantera e introduzca la presilla en la ranura de la tira posterior para afianzar la olla de cocción lenta en la bolsa de transporte.
6. Tape la olla y cierre la bolsa de transporte. Coloque las manijas exteriores alrededor de la bolsa y asegúrelas con una banda de Velcro.
7. Tras llegar a su destino, retire la olla de cocción lenta de la bolsa de transporte. Saque la tapa plástica y reemplácela por la tapa de vidrio de la olla de cocción lenta. Enchufe la olla en el tomacorriente y caliente el alimento en el ajuste Keep Warm (No. 2) para servir.

Para limpiarla:

1. Lave la tapa plástica en agua caliente con detergente, enjuáguela y séquela. La tapa también puede lavarse en el lavavajillas, pero **sólo en la rejilla superior**.
2. Lave la bolsa térmica de transporte con un paño húmedo y detergente suave. Límpiela y séquela totalmente antes de guardarla.

Consejos para preparar recetas en la olla de cocción lenta

Muchas de sus recetas favoritas que cocina regularmente en la estufa o cocina puede prepararlas en su olla de cocción lenta, tras hacer ligeros cambios. He aquí algunos puntos importantes que debe recordar.

Cantidad de líquido: Debido a que durante la cocción lenta se evapora poca humedad, reduzca a la mitad la cantidad de líquido que se indica en la receta (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para recetas de sopas, agregue en la olla todos los ingredientes excepto el agua o el caldo; agregue líquido, pero sólo lo suficiente como para cubrir los ingredientes.

Cantidad de aliño: Reduzca la cantidad de aliño en proporción a la cantidad de líquido. Use hierbas y especias con hojas enteras en vez de molidas o en polvo.

Carne a fuego lento: Los cortes de carne menos blandos y de menor costo se cocinan mejor a fuego lento que los cortes de mejor calidad. Elimine el exceso de grasa antes de cocer la carne a fuego lento. Puede dorar la carne en la olla de cocción en una estufa o cocina antes de cocerla a fuego lento.

Verduras a fuego lento: Agregue las verduras parcialmente congeladas, verduras chinas y champiñones frescos durante la última hora de cocción. Las verduras de sabores fuertes tales como espinacas, berenjenas, quimbombó y col rizada deben precocerse antes de agregarlas a la olla. Reduzca la cantidad de cebolla que usa en las recetas, ya que su sabor se intensifica durante la cocción. En la mayoría de los casos, las verduras crudas tardan más en cocerse que las carnes, ya que el líquido no hierve, sino que se somete a una cocción lenta.

Cocción lenta de carnes y verduras crudas: La mayoría de las carnes y verduras crudas requieren al menos 4 a 6 horas de cocción en el ajuste Med (No. 4) ó 7 a 10 horas en el ajuste LO (No. 3).

Cocción lenta de pescados y mariscos: Los mariscos y pescados crudos o deshielados se desmenujan por sí solos tras largas horas de cocción. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir y cocine en el ajuste HI (No. 5).

Cocción lenta de leche, crema dulce o agria y queso: Debido a que la leche, la crema agria y el queso natural se desintegran durante las horas de cocción prolongadas, agregue estos ingredientes justo antes de servirlos o sustitúyalos por sopas de crema condensada enlatadas o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso envejecido.

Arroz y fideos: Pueden cocerse por separado o agregarse crudos durante la última hora de cocción. Si los agrega crudos, cerciórese de que la olla contenga al menos 1 a 1½ tazas de líquido y cocine en el ajuste LO (No. 3) o más alto.

Bolas de masa: Pueden cocerse en caldo o salsa de carne en el ajuste HI (No. 5). Agréguelas en cucharadas sobre el caldo o la salsa a fuego lento. Cocine con la olla tapada durante 30 minutos.

Espesamiento de jugos para salsas de carne: Para espesar el jugo, agregue 2 a 3 cucharadas de tapioca de cocción rápida al principio, o espese el jugo después de la cocción agregando una pasta suave hecha de 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y ¼ taza de agua. Hierva en el ajuste HI (No. 5). Los alimentos sólidos pueden retirarse primero.

No retire la tapa durante la cocción: Para conservar el calor, la humedad y el sabor del alimento, no destape la olla durante la cocción, a menos que deba hacerlo para agregar ingredientes.

Uso de utensilios de cocina en el acabado antiadherente: Use utensilios de plástico, caucho y madera en el acabado antiadherente. No use utensilios metálicos con bordes filosos (tenedores, cuchillos, moledores) ya que podrían rayar el acabado.

Consejos para preparar recetas en la olla de cocción lenta, continuación

Uso de la olla de cocción en una estufa o cocina: La olla de cocción lenta (sin la base de calentamiento) puede usarse en una estufa o cocina. Coloque la olla en la estufa o cocina. Cocine a fuego mediano o lento. Si cocina a fuego lento o moderado evitará que el alimento se cueza excesivamente y que salpique, por lo que podrá conservar los jugos naturales. Cocine a fuego alto sólo cuando deba hervir los líquidos. Si va a cocinar en una estufa o cocina a gas, no deje que la llama suba por los lados de la olla. SIEMPRE USE GUANTES PARA EL HORNO CUANDO USE LA OLLA Y LA TAPA EN UNA ESTUFA O COCINA.

Al cocer carnes, precaliente la olla vacía a fuego mediano o mediano-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua comience a chisporrotear y se evapore. Para que la carne magra no se pegue, agregue una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dórela según lo desee. Tape la olla y cocine a fuego lento en la estufa o cocina O BIEN transfiera la olla a la base de calentamiento y cocine en el ajuste deseado. Para cocinar en el menor tiempo posible fije el ajuste en HI (No. 5).

Uso de la olla de cocción en un horno: La olla de cocción lenta (sin la base de calentamiento) puede usarse en un horno tradicional o de convección a temperaturas precalentadas de hasta 350 °F/177 °C. Si va a usar la olla tapada, use sólo la tapa de vidrio en el horno; no use la tapa de plástico porque podría dañarla. La olla de cocción puede cubrirse con papel de aluminio para usarla en el horno. SIEMPRE USE TOMAOOLLAS CUANDO USE LA OLLA EN UN HORNO.

NO USE LA OLLA DE COCCIÓN METÁLICA EN UN HORNO MICROONDAS, SOBRE UNA HOGUERA NI BAJO EL ASADOR DEL HORNO PARA NO DAÑAR LA OLLA NI EL HORNO.

Uso de la tapa de vidrio como cacerola para guisos: (si se incluye, no la tapa plástica) Es posible que la olla de cocción lenta tenga una tapa de vidrio tipo cacerola que al invertirla puede usarse para preparar guisos con capacidad para 1½ cuartos de galón. La tapa puede usarse en un horno convencional o de convección a una temperatura precalentada de hasta 400 °F/205 °C, o en un horno microondas. No use la tapa debajo de un asador o unidad para dorar ni en un hornillo tostador. **NOTA:** Para no dañar la tapa, causar daños materiales o personales, no use la tapa de vidrio en una estufa o cocina ya que podría romperse debido a los cambios bruscos de temperatura.

Uso de la rejilla para asar (si se incluye): Es posible que la olla de cocción incluya una pequeña rejilla de alambre para asar carne de vacuno y ave. Para usarla, simplemente colóquela en el fondo de la olla de cocción lenta y agregue la carne, el pollo o jamón en la rejilla. Antes de cocinar, agregue una pequeña cantidad de líquido en la olla. Si lo desea, puede dorar la carne en la olla de cocción en la estufa o cocina antes de asarla en la rejilla. La rejilla también puede usarse para cocer verduras al vapor tales como brócoli y maíz en la mazorca. Agregue 1 taza de agua a la olla para cocer las verduras al vapor. Cocine en la estufa o cocina a fuego mediano o mediano-lento, o bien en la base calentadora en el ajuste HI (No. 5) hasta obtener los resultados deseados.

Uso de la base eléctrica con otros utensilios: La base de la olla de cocción lenta puede usarse como unidad calentadora y de cocción con utensilios resistentes al calor distintos de la olla de cocción, tales como una fuente para preparar guisos que sea resistente al calor. NO USE EN LA BASE PLATOS PLÁSTICOS DE COCCIÓN O SERVIR. Para usarlo en forma segura, cerciórese de que el plato descansa firmemente en la base antes de usarlo para cocinar o calentar.

Pan, pasteles y postres: Para los alimentos con forma ovalada, la olla cuenta con una fuente para hogaza de 8 x 4 pulgadas; y para los alimentos de forma oblonga use una fuente de 9 x 5 pulgadas. Para evitar que la condensación gotee sobre el alimento durante el horneado, cubra la olla de cocción con una capa doble de toallas de papel y una capa simple de papel de aluminio. Tape la olla y cocine según lo indique la receta.

Guía de temperatura y consejos para asar alimentos

Nota: No es necesario engrasar la superficie de asar antes de usarla pues tiene un acabado antideslizante. Precaliente la base de la parrilla en el ajuste Med (No. 4) o HI (No. 5) durante 5 minutos.

<u>Alimento</u>	<u>Ajuste</u>	<u>Tiempo</u>	<u>Consejos de asado</u>
Huevos fritos (hasta 3)	Med (No. 4)	3 min/lado	Fría con o sin aceite o mantequilla.
Huevos revueltos (hasta 4)	Med (No. 4)	5 min	Combine en una fuente 4 huevos, ¼ taza de leche, ¼ cucharadita de sal y pimienta al gusto. Vierta la mezcla en la base y revuélvala hasta que se cueza.
Salchichas, (hasta 10)	Med (No. 4)	12 min	Colóquelas en la parrilla sin engrasar. Voltéelas con tenazas para que no revienten.
Torrijas francesas, (2 rebanadas)	Med o HI (No. 4-5)	3 min/lado	Sumerja el pan en la mezcla de huevo con leche. Coloque el pan en la parrilla. (Receta para 6 rebanadas de pan: combine 1 huevo batido, 1 taza de leche y 1 cucharadita de sal)
Hamburguesas, 2 a la vez (¼-lb. cada una)	Med (No. 4)	Cocción mediana a alta: 7 min/lado	Colóquelas en una parrilla sin engrasar. Durante la cocción, elimine el exceso de grasa con una cuchara o succionador
Panqueques, 2 a la vez	Med o HI (No. 4-5)	1 min/lado	Agregue 2 cucharadas de mantequilla derretida o aceite a la mezcla envasada. Hornee hasta que comiencen a aparecer burbujas, voltéelos y hornee el otro lado.
Chuletas de cerdo, 2 chuletas de corte central (½ pulgada de grosor)	Med (No. 4)	10 min/lado	Colóquelas en la parrilla sin engrasar. El cerdo debe quedar bien cocido.
Emparedados, 2 a la vez	Med o HI (No. 4-5)	5 min/lado	Coloque el relleno entre las rebanadas de pan. Esparza en la parte externa del pan mantequilla reblandecida.
Salchichas de desayuno hasta 10	Med (No. 4)	20 min	Voltéelas cada 5 minutos para dorarlas en forma uniforme. Elimine la grasa con una cuchara o succionador a medida que ésta se acumula.
Salchichas de desayuno ahumadas, hasta 10 unidades normales o 20 de cóctel	Med (No. 4)	5 min	Voltéelas cada 2½ minutos.
Manténgalas tibias para servir	Keep Warm (No. 2)		Coloque los entremeses, canapés o alimentos asados en la parrilla para mantenerlos tibios hasta servirlos.
No precaliente Tocino, (hasta 7 rebanadas)	Med (No. 4)	6 a 7 min/lado	Voltee y separe las rebanadas a medida que se cueza el tocino. Elimine el exceso de grasa con una cuchara o succionador

NOTA: Preste atención cuando fría alimentos grasos para que la grasa no se salga de la superficie de cocción hacia los lados de la base, ya que podría dañar las piezas eléctricas dentro de la base.

Recetas para 5 cuartos de galón

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la olla de cocción lenta de West Bend® Housewares, LLC, las cuales hemos incluido en las siguientes páginas.

Sopa de res con verduras	
1½ lbs de	huesos de res para sopa o 1 libra de costilla de res
1½ cuartos de galón de	agua
1 cucharadita de	sal
¼ cucharadita de	pimienta
2	zanahorias picadas
2	palitos de apio picados
2	papas peladas y picadas
1	cebolla pequeña picada
1	hoja de laurel
1 lata de 16 oz de	tomates enteros sin drenar

1. Coloque en la olla de cocción lenta los huesos para sopa, el agua, la sal, la pimienta, las zanahorias, el apio, las papas, la cebolla y la hoja de laurel. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 7 horas.
2. Retire los huesos y deje que se enfríen un poco. Quite la carne de los huesos y vuelva a ponerla en la sopa con los tomates. Tape la olla y cocine a fuego lento una hora más. Si lo desea, puede agregar fideos o cebada. Rinde 6 porciones.

Chile	
1½ lbs de	carne molida
1 taza de	cebolla picada
1 taza de	pimiento verde picado
1	diente de ajo picado
1 lata de 28 oz. de	tomates enteros sin drenar
1 lata de 16 oz de	frijoles rojos sin drenar
1½ cucharadas de	chile en polvo
1 cucharadita de	sal
1 cucharadita de	comino molido
½ cucharadita de	pimienta

1. Dore a fuego mediano la carne molida con la cebolla y el pimiento verde en la olla de cocción lenta sobre una estufa o cocina. Elimine el exceso de grasa.
2. Use los tomaallas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 7 a 8 horas. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 6 a 8 porciones.

Nutritiva sopa de pollo con fideos

2 lbs de	trozos de pollo sin piel si lo desea
5 tazas de	agua
1	cebolla mediana picada
4	zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulgada
4	palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulgada
1 lata de 16 oz de	tomates enteros cortados en trozos
1 cucharada de	caldo de pollo instantáneo
1 cucharada de	perejil picado
1 cucharadita de	sal
½ cucharadita de	hojas secas de romero
¼ cucharadita de	pimienta
1 taza de	fideos finos de huevo sin cocer

1. Combine en la olla de cocción lenta todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o HI (No. 5) durante 3 a 4 horas o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
2. Retire los trozos de pollo de la olla y apártelos para que se enfríen un poco. Aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5) y agregue los fideos revolviéndolos para mezclarlos bien. Tape la olla y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Mientras tanto retire de los huesos la carne de pollo y córtela en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la olla para calentarla a medida que los fideos terminan de cocerse. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 6 porciones.

Pecho de res curado y col

3 – 4 lbs de	pecho de res curado
1	cebolla mediana rebanada
½ cucharadita de	semilla de apio
½ cucharadita de	mostacilla
1	diente de ajo picado
1	hoja de laurel
	Agua
1	col pequeña cortada en tajadas

1. Coloque en la olla de cocción lenta el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne (aproximadamente 4 tazas). Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 7 a 9 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en el ajuste LO (No. 3). Elimine los líquidos y especias de la cocción. Rinde 6 porciones.

Pollo oriental

2½-3	lbs de	pollo cortado en trozos
1	taza de	caldo de pollo
¼	taza de	jugo de limón
½	taza de	cebolla picada
1½	cucharadita de	sal
¼	cucharadita de	pimienta
1	lata de 8 oz. de	salsa de tomates
1	paquete de 6 oz. de	vainas de arvejas congeladas o 1 paquete de 10 oz. de arvejas congeladas desheladas
1	lata de 8 oz. de	castañas de agua rebanadas y drenadas
1	lata de 4 oz. de	tallos y trozos de champiñones drenados
2	cucharaditas de	salsa de soya

1. Con una pequeña cantidad de aceite, dore a fuego mediano los trozos de pollo en la olla de cocción lenta sobre la estufa o cocina. Use los tomaallas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue el caldo, el jugo de limón, la cebolla, la sal y la pimienta. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o hasta que el pollo esté blando.
2. Retire los trozos de pollo y colóquelos en un plato de servir tibio. Aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5). Agregue el resto de los ingredientes y hiérvalos. Si lo desea puede espesar la mezcla con maicena y agua. Vierta la mezcla en el pollo para servirlo o coloque los trozos de pollo en la olla de cocción para servirlos y reduzca la temperatura al ajuste LO (No. 3). Rinde 4 a 6 porciones.

Pollo para visitas

3	lbs de	trozos de pollo sin piel si lo desea
		Sal y pimienta al gusto
2 latas de	10½ oz. de	sopa cremosa condensada de champiñones
2 latas de	10½ oz. de	sopa condensada de tomate
¼	taza de	harina
2		dientes de ajo picados
1	frasco de 16 oz. de	cebollas pequeñas enteras y drenadas, O BIEN 1 cebolla grande rebanada y separada en anillos

1. Sazone los trozos de pollo con sal y pimienta y colóquelos en la olla de cocción lenta. En un recipiente combine el resto de los ingredientes, revolviéndolos para mezclarlos bien. Viértalos en el pollo.
2. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 7 horas o HI (No. 5) durante 3 a 4 horas. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 6 porciones.

Asado de cerdo a las hierbas

1	cucharadita de	sal
1	cucharadita de	tomillo
½	cucharadita de	salvia
½	cucharadita de	clavos de especia molidos
1	cucharadita de	cáscara de limón rallada
4-5	lbs de	asado de cerdo, con o sin huesos
4		dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
2	cucharadas de	agua - optativo
2	cucharadas de	de maicena, optativo

1. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo.
2. Coloque el asado en la olla de cocción lenta. Tápela y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 7 a 9 horas o HI (No. 5) durante 4 a 5 horas. Antes de servir, inserte un termómetro para carne en el asado para cerciorarse de que la temperatura interna sea de 170 °F/77 °C o más alta. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de cortarlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva 2 cucharadas de maicena en 2 cucharadas de agua. Revuelva lentamente los jugos en el ajuste HI (No. 5) hasta que alcancen el espesor que desee. Rinde 8 porciones.

Asado de res con verduras

3½-4	lbs de	asado de res
		Sal y pimienta al gusto
1		cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada
6		zanahorias peladas y cortadas en trocitos de 1 pulgada
6		papas medianas bien lavadas, cortadas en cuartos y en mitades
½	taza de	agua

1. Dore el asado a fuego mediano en la olla de cocción sobre la estufa o cocina. Sazone a gusto. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento.
2. Coloque las verduras alrededor del asado. Agregue el agua. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o Med (No. 4) durante 4 a 5 horas. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Rinde 6 porciones.

Frijoles horneados en la olla de cocción lenta

4 tazas de	frijoles blancos secos
8 tazas de	agua
1 cucharada de	sal
1	cebolla mediana picada
½ lb de	cerdo salado, cortado en cubos de 1 pulgada
½ taza de	melaza
½ taza de	salsa de tomate sazónada (ketchup)
¼ taza de	azúcar rubio
2 cucharaditas de	mostaza seca

1. Enjuague y separe los frijoles. Coloque en la olla de cocción lenta los frijoles, el agua, la sal, la cebolla y el cerdo salado. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 13 a 15 horas o de un día para otro hasta que los frijoles estén blandos. El tiempo de cocción de los frijoles puede reducirse mediante el siguiente método de cocción preliminar: Coloque los frijoles con agua en la olla de cocción lenta. Coloque la olla en la estufa o cocina y hiérvalos a fuego mediano. Hiérvalos durante 2 minutos. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue la sal, la cebolla y el cerdo salado, y revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 3 a 4 horas hasta que los frijoles estén blandos.
2. Drene los frijoles, conservando 2 tazas de líquido. Vuelva a poner los frijoles en la olla de cocción lenta. En un recipiente combine el líquido de los frijoles con el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla sobre los frijoles y revuélvala bien. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 3 a 4 horas. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 10 a 12 porciones.

Cerdo al chucrut

4	bistecs de carne de cerdo magra, aproximadamente 2 libras
2 cucharadas de	arroz sin cocer
½ cucharadita de	sal
½ cucharadita de	pimienta
1 cucharadita de	azúcar
1 cucharada de	semilla de alcaravea
1 lata de 28 oz. de	chucrut enjuagado en agua fría
1 taza de	jugo de tomate
¼ taza de	agua

1. Coloque los ingredientes en la olla de cocción lenta en el orden que indique la receta. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o HI (No. 5) durante 3 a 4 horas. Si lo desea puede reemplazar el bistec de cerdo por seis chuletas de cerdo. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 4 a 6 porciones.

Guiso Stroganoff con jamón

2 cucharadas de	mantequilla o margarina
1 taza de	cebolla picada
8 tazas de	(2 libras) de jamón precocido cortado en tiras de ¼ de pulgada
1 lata de 8 oz. de	tallos y trozos de champiñones drenados, conserve el líquido
2 latas de 10½ oz. de	sopa cremosa condensada de champiñones
1 taza de	crema agria

- Saltee la cebolla en mantequilla a fuego mediano en la olla de cocción lenta sobre la estufa o cocina. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento.
- Agregue las tiras de jamón y los champiñones drenados. En un recipiente combine el líquido de los champiñones con la sopa. Viértalo sobre la mezcla de jamón y revuélvala.
- Cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 3½ a 4½ horas o hasta que se haya calentado. Agregue revolviendo la crema agria 15 minutos antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Sirva sobre fideos, arroz o fideos chinos ya cocidos. Rinde 6 porciones.

Bistec al pimienta

1½ lbs de	bistec redondo cortado en tiras delgadas
1	diente de ajo picado
1 taza de	cebolla picada
½ cucharadita de	sal
¼ cucharadita de	pimienta
¼ cucharadita de	jengibre
1 cucharadita de	azúcar
½ taza de	salsa de soya
1	pimiento verde grande cortado en tiras delgadas
4	tomates, cortados en octavos, o 1 lata de 1 libra de tomates enteros sin drenar
1 lata de 1 lb de	brotos de soya drenados
1 cucharada de	maicena
½ taza de	agua fría

- Dore el bistec en la olla de cocción lenta a fuego mediano sobre la estufa o cocina. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento.
- En un recipiente combine el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o Med (No. 4) durante 4 a 5 horas.
- Agregue el pimiento verde, los tomates y los brotes de soya, revuélvalos para mezclarlos bien. Cocine a fuego lento una hora más. Justo antes de servir, aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5). Combine la maicena y el agua. Agregue la mezcla gradualmente al bistec, revolviéndola hasta que quede espesa. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 4 a 6 porciones.

Costillas de cerdo asadas

3½-4 lbs de	costillas de cerdo estilo americano
1 lata de 10½ oz. de	sopa condensada de tomate
½ taza de	vinagre de sidra
½ taza de	azúcar rubio
1 cucharada de	salsa de soya
1 cucharadita de	semilla de apio
1 cucharadita de	chile en polvo

1. Elimine el exceso de grasa de las costillas. Coloque las costillas en la olla de cocción lenta.
2. En un recipiente mezcle todos los ingredientes y viértalos sobre las costillas.
3. Cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 7 a 8 horas, en Med (No. 4) durante 5 a 6 horas o HI (No. 5) durante 3 a 4 horas. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 4 porciones.

Sopa de pescado

2 lbs de	filete de pescado fresco o congelado (abadejo, perca, bacalao, lenguado)
2 cucharadas de	jugo de limón
4	rebanadas de tocino
1 taza de	cebolla picada
¼ taza de	apio cortado en cubos
4	papas medianas cortadas en cubos
4 tazas de	agua caliente
1 lata de 16 oz de	tomates cocidos
1 taza de	zanahorias cortadas en cubos
2 cucharaditas de	sal
¼ cucharadita de	pimienta
1 cucharada de	salsa Worcestershire
2 cucharadas de	jerez seco, optativo

1. Corte el pescado en trozos grandes y retire las espinas. Agregue el jugo de limón. Cúbralo y refrigérela.
2. Fría el tocino en la olla de cocción a fuego mediano sobre la estufa o cocina hasta que quede crujiente. Drénelo en toallas de papel, desmenúcelo y apártelo.
3. Saltee la cebolla y el apio en el jugo del tocino hasta que queden dorados. Use los tomaoallas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue a la olla de cocción las papas, el agua, los tomates, las zanahorias, la sal y la pimienta. Revuelva para combinarlos. Tape la olla y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 4 a 5 horas o HI (No. 5) durante 2 a 3 horas.
4. Drene el jugo de limón del pescado. Agregue el pescado, la salsa Worcestershire y el jerez a la olla de cocción. Cueza a fuego lento durante 1 hora o hasta que el pescado pueda descamarse con el tenedor. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Aderece con tocino desmenuzado. Rinde 6 a 8 porciones.

Recetas para 6 cuartos de galón

Bistec redondo italiano

2	lbs de	bistec redondo de res, de ½ pulgada de grosor cortado en 8 porciones
2		cubos de caldo de res
1	lata de 28 oz. de	tomates enteros drenados, conserve el líquido
1¼	tazas de	líquido, (líquido del tomate más suficiente agua para rendir 1¼ tazas)
1	taza de	cebolla picada
1		diente de ajo picado fino
1	cucharadita de	sal
½	cucharadita de	pimienta
½	cucharadita de	orégano
1½	cucharadita de	salsa Worcestershire
¼	taza de	maicena
¼	taza de	agua fría

1. Coloque en la olla los trozos de bistec. En un recipiente pequeño, disuelva los cubos de caldo en el líquido del tomate/agua caliente.
2. En otro recipiente pequeño combine los tomates, la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta, el orégano y la salsa Worcestershire. Vierta la mezcla sobre el bistec. Agregue la mezcla líquida de caldo.
3. Tape la olla y colóquela en la base. Caliente en el ajuste LO (No. 3) durante 8 a 9 horas. Para espesar el líquido, aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5) 15 minutos antes de servir. En un recipiente pequeño combine la maicena y el agua. Revuelva la mezcla en el líquido caliente y espésela. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 8 porciones.

Pollo con bolas de masa

3	lbs de	pollo entero sin drenar
2	tazas de	mezcla Bisquick envasada
¾	taza de	leche
1	cucharada de	perejil picado

1. Corte el pollo y colóquelo en la olla junto con el caldo de la lata. Tape la olla y colóquela en la base. Caliente en el ajuste LO (No. 3) durante 1½ a 2 horas hasta que el pollo se caliente y el caldo se cueza lentamente.
2. En un recipiente pequeño combine la mezcla Bisquick, la leche y el perejil. Mézclelos bien hasta que queden humedecidos. Aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5). Agregue las bolas de masa en cucharadas sobre el pollo cocido al vapor. Tape la olla y cocine al vapor durante 30 minutos. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Las bolas de masa saben mejor cuando se sirven de inmediato. Rinde 4 porciones.

Guiso de queso al curry

2 paquetes de 10 oz. de	brócoli picado congelado, parcialmente deshelado
3 tazas de	(¾ de libra) jamón, pavo o pollo cocidos y cortados en cubos
1 lata de 11 oz. de	sopa condensada de queso cheddar
1 taza de	agua
½ taza de	mayonesa o aderezo para ensalada
¼ taza de	cebolla picada fina
1 cucharada de	jugo de limón
½ cucharadita de	curry en polvo
½ taza de	almendras partidas, optativo

1. Coloque el brócoli uniformemente en el fondo de la olla. Agregue el jamón, pavo o pollo
2. En un recipiente pequeño combine la sopa, el agua, la mayonesa, la cebolla, el jugo de limón y el curry en polvo; revuélvalos bien para mezclarlos. Vierta la mezcla en la olla.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cueza a fuego lento en el ajuste Med (No. 4) durante 2 horas o LO (No. 3) durante 3 a 4 horas hasta que el brócoli esté blando al pincharlo con el tenedor. Si lo desea agregue las almendras justo antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Sirva sobre tostadas o bollos calientes. Rinde 8 a 10 porciones.

Costillas con manzanas y chucrut estilo americano

3 lbs de	costillas de cerdo magras estilo americano, sin exceso de grasa
	Sal y pimienta
1 lata de 16 oz. de	chucrut sin drenar
1	cebolla mediana, rebanada fina y separada en anillos
1 lata de 8 oz. de	tallos y trozos de champiñones drenados
1	manzana grande o 2 pequeñas, sin corazón y cortada en tajadas
¼ taza de	azúcar rubio
½ cucharadita de	semilla de apio

1. Precaliente la olla a fuego lento en una estufa o cocina eléctrica o a gas. Agregue las costillas en lotes para dorarlas. Alíñelas con sal y pimienta.
2. Vuela a poner todas las costillas en la olla. Coloque sobre las costillas el chucrut, la cebolla, los champiñones, las tajadas de manzana y el azúcar rubio. Espolvoree semillas de apio.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 7 a 9 horas o HI (No. 5) durante 3 a 4 horas hasta que la carne esté blanda. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 6 porciones.

Puchero de res alemán

1½ lbs de	asado de res, cortado en cubos de 2 pulgadas
2 cucharadas de	harina
½ cucharadita de	sal de apio
¼ cucharadita de	ajo en polvo
½ cucharadita de	jengibre molido
¼ cucharadita de	pimienta
1 lata de 1 lb de	tomates enteros sin drenar
2 tazas de	zanahorias rebanadas finas
¼ taza de	jerez de cocina
¼ taza de	melaza negra
¼ taza de	pasas

1. Coloque la carne en la olla. En un recipiente pequeño combine la harina, la sal de apio, el ajo en polvo, el jengibre molido y la pimienta. Espolvóreelos sobre la carne
2. En un recipiente combine los tomates, las zanahorias, el jerez y la melaza. Vierta la mezcla sobre la carne
3. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste LO (No. 3) durante 6 a 8 horas o hasta que este listo. Agregue las pasas 30 minutos antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Sirva sobre fideos calientes. Rinde 6 porciones.

Carne de res con coliflor

1 lb de	bistec redondo cortado fino en cuadrados de 1 pulgada
1	coliflor de cabeza pequeña, dividida en racimillos (4 tazas)
1 taza de	cebollas verdes rebanadas con hojas encima
1	diente de ajo picado fino
1 cucharadita de	azúcar
1 lata de 10½ oz. de	caldo de res
¼ taza de	salsa de soya
1	pimiento verde cortado en cuadrados de ¾ de pulgada
3 cucharadas de	tapioca

1. Coloque en la olla los cuadrados de bistec, la coliflor, las cebollas, el ajo, el azúcar, el caldo de res y la salsa de soya.
2. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste LO (No. 3) durante 3½ a 4 horas.
3. Aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5). Agregue el pimentón verde y la tapioca. Tape la olla y cueza a fuego lento durante 30 minutos. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Sirva sobre arroz. Rinde 4 a 6 porciones.

Pollo capón asado

5½-6 lbs de	pollo capón para asar
2 cucharaditas de	sal sazónada
1 cucharadita de	pimentón

1. Coloque la rejilla metálica en la posición inferior en la olla. Coloque el pollo en la rejilla. Inserte un termómetro para carne en la parte más gruesa del muslo superior. Espolvoree el pollo con pimentón y sal sazónada.
2. Tape la olla y colóquela en la base. Ase en el ajuste HI (No. 5) durante 5 a 6 horas o hasta que el termómetro marque 190°F/88°C. Retire el pollo de la olla y sívalo. Rinde 6 a 8 porciones.

Salsa de carne de res

1½ lbs de	asado de res magro cortado en cubos de 1 pulgada
1 lata de 8 oz. de	salsa de tomates
1 lata de 10¾ oz. de	sopa condensada de queso cheddar
1 cucharadita de	sal de ajo
⅓ cucharadita de	pimienta
2 cucharadas de	tapioca

1. Coloque los cubos de carne uniformemente en el fondo de la olla. En un recipiente pequeño combine la salsa de tomates, la sopa, la sal de ajo y la pimienta; mézclelos bien. Vierta la mezcla sobre la carne
2. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste LO (No. 3) durante 4 horas.
3. Aumente la temperatura al ajuste HI (No. 5). Agregue la tapioca revolviéndola en el líquido. Tape la olla y caliente durante 30 minutos o hasta que el líquido se espese. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Sirva sobre arroz. Rinde 6 porciones.

Puré de manzana fresco

5 lbs de	manzanas para cocer
1 taza de	agua
	Azúcar

1. Lave las manzanas. Elimine los tallos y córtelas en cuartos (1/4). Colóquelas en la olla con agua y tape la olla. Caliente en el ajuste HI (No. 5) durante 2 horas o hasta que estén blandas. Revuelva después de 1 hora.
2. Coloque las manzanas en el colador y hágalas puré. Mida la cantidad de puré y vuelva a ponerlo en la olla. Agregue ¼ taza de azúcar por cada taza de puré de manzana. Tape la olla y caliéntela en la base en el ajuste HI (No. 5) durante 1 hora. Revuelva ocasionalmente. Rinde 4½ pintas o 9 tazas.

Pan de nuez con arándanos

2 tazas	(8 onzas) de arándanos frescos o congelados
½ taza de	nueces
2 tazas de	harina
1 taza de	azúcar
1½ cucharadita de	polvo de hornear
½ cucharadita de	bicarbonato de sodio
½ cucharadita de	sal
6 cucharadas de	mantequilla o margarina
1	huevo
1 cucharada de	cáscara de naranja rallada
½ taza de	jugo de naranja

1. Engrase una fuente para hogaza de 9 x 5 u 8 x 4 pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste HI (No. 5) mientras mezcla los ingredientes.
2. Muela los arándanos y las nueces con la cuchilla gruesa de un procesador de alimentos. En un recipiente grande combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue la mantequilla o margarina cortándola para formar una mezcla gruesa. Haga una hendidura en la mezcla y agregue el huevo, la cáscara y el jugo de naranja. Bata sólo hasta que desaparezcan los grumos. Agregue los arándanos y nueces picados. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente. Coloque la fuente en la olla.
3. Tápela y hornee en el ajuste HI (No. 5) durante 3 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pan. Si el probador sale limpio, significa que el pan está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pan de la fuente y enfríelo en la rejilla. Rinde una hogaza de 1½ libras.

Budín de arroz escandinavo

4	huevos batidos
1 cuarto de galón de	leche hirviendo
1 taza de	azúcar
1 cucharadita de	vainilla
½ cucharadita de	canela
¼ cucharadita de	nuez moscada
⅔ taza de	dátiles o pasas picadas
3-3½ tazas de	arroz cocido

1. Combine todos los ingredientes en la olla. Tápela y colóquela en la base.
2. Cocine en el ajuste LO (No. 3) durante 2 horas. Revuelva después de 1 hora. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) o enfríe el budín en el refrigerador y sírvalo frío. Sirva con crema liviana si lo desea. Rinde 10 a 12 porciones.

Pan de puré de manzana

2 tazas de	harina
½ taza de	azúcar
¼ taza de	azúcar rubio
1 cucharadita de	polvo de hornear
1 cucharadita de	bicarbonato de sodio
1 cucharadita de	canela
½ cucharadita de	nuez moscada
1 cucharadita de	vainilla
½ taza de	manteca
1 taza de	puré de manzana
2	huevos
½ taza de	nueces picadas

1. Engrase sólo el fondo de una fuente para hogaza de 9 x 5 u 8 x 4 pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste HI (No. 5) mientras mezcla los ingredientes.
2. Combine todos los ingredientes en un recipiente grande, excepto las nueces. Bata la mezcla en una batidora eléctrica a velocidad media hasta que quede homogénea. Agregue las nueces revolviéndolas. Vierta la mezcla en la fuente. Coloque la fuente en la olla.
3. Tápela y hornee en el ajuste HI (No. 5) durante 1 hora y 15 minutos. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pan. Si el probador sale limpio, significa que el pan está cocido. Retire la hogaza de la fuente y deje que se enfríe totalmente en la rejilla antes de rebanarla. Rinde una hogaza de 1½ libras.

Pollo California

3 lbs de	pollo cortado en cuartos
1 taza de	jugo de naranja
½ taza de	salsa de chile
2 cucharadas de	salsa de soya
1 cucharada de	melaza
1 cucharadita de	mostaza seca
1 cucharadita de	sal de ajo
2 cucharadas de	pimiento verde picado
3	naranjas medianas cortadas en medias rodajas O BIEN 1 lata de 13½ onzas de naranjas mandarinas drenadas

1. Coloque los cuartos de pollo en el fondo de la olla. En un recipiente pequeño combine el jugo de naranja, la salsa de chile, la salsa de soya, la melaza, la mostaza seca y la sal de ajo. Viértalos en el pollo
2. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste LO (No. 3) durante 4½ a 5 horas. Agregue los pimientos verdes y las naranjas 30 minutos antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 4 porciones.

Sopa de salchichas con verduras	
½ taza de	cebolla picada
½ taza de	apio picado fino, cortado diagonalmente
1 lata de 16 oz de	granos enteros de maíz sin drenar
1 lata de 16 oz. de	tomates enteros sin drenar
5-6	(8 onzas) salchichas cortadas en rebanadas de ½ pulgada
½ taza de	agua
2 cucharadas de	perejil picado
½ cucharadita de	sal
½ cucharadita de	azúcar
½ cucharadita de	hoja de albahaca
¼ cucharadita de	salsa picante

1. Coloque todos los ingredientes en la olla. Desmenuce los tomates con una cuchara.
2. Tape la olla y colóquela en la base. Cuez a fuego lento en el ajuste LO (No. 3) durante 2 a 3 horas. Reduzca la temperatura al ajuste Keep Warm (No. 2) para servir. Rinde 6 a 8 porciones.

Pastel de zanahorias	
2 tazas de	harina
2 tazas de	azúcar
1 cucharadita de	bicarbonato de sodio
1 cucharadita de	sal
1 taza de	aceite vegetal
4	huevos
3 tazas de	zanahoria rallada
1 cucharadita de	canela

1. Engrase sólo el fondo de una fuente para hogaza de 9 x 5 u 8 x 4 pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste HI (No. 5) mientras mezcla los ingredientes.
2. En un recipiente cierne la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue aceite vegetal y revuelva hasta que todos los ingredientes se humedezcan. Agregue los huevos de uno a la vez, batiendo bien tras agregarlos. Agregue revolviendo las zanahorias ralladas y la canela hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente. Coloque la fuente en la olla.
3. Tape la olla y hornee en el ajuste HI (No. 5) durante 2 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pastel. Si el probador sale limpio, significa que el pastel está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pastel de la fuente y enfríelo en la rejilla. Si lo desea, cúbralo a modo de betún con queso crema reblandecido. Rinde un pastel de 1½ libras.

Garantía del producto

Garantía limitada de 1 año para el aparato

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES, O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACION CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a housewares@westbend.com. Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares no se responsabiliza por productos devueltos que se pierdan durante el transporte.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

Repuestos

Solicite repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en www.westbend.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a:

West Bend Housewares, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095



Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben extenderse a nombre de West Bend Housewares, LLC. Llame al Departamento de Servicio al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda y un cargo por despacho/procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____